Spezifikation

Wir begleiten Ihre erfolgreiche Getränkeherstellung



2 0791 97191-0 **3** 0791 97191-25

🗊 service@c-schliessmann.de 🖣 www.c-schliessmann.de 🖣 www.weinlabor-schliessmann.de

Stand: 6/2023

Produktspezifikation

Produkt: OENO-Tannin "Soft", Art.-Nr. 5119 und 5119/2

Beschreibung

 pulverförmiger, gereinigter Tannin-Extrakt aus den Kernen weißer Weinbeeren für die Weinbereitung

Aussehen: rotbraunes PulverGeruch: nach Traubentrester

Durchschnittsanalyse

Tanningehalt (%): >65 Trocknungsverlust (%): <5 • Asche (%): <2 <30 • Eisen (ppm): • Blei (ppm): <1 • Arsen (ppm): <1 • Quecksilber (ppm): < 0.1 • Kupfer (ppm): <1

Das Produkt entspricht von seiner Reinheit her den Anforderungen des *Codex Alimentarius* und ist gemäß *Internationalem Önologischen Codex* und VO (EU) 2022/68 als Klärhilfsstoff und Stabilisator für die Traubenweinbereitung zugelassen.

Erklärungen

Das Produkt

- enthält keine gentechnisch veränderten (Mikro)organismen oder Bestandteile und wird nicht mit Hilfe gentechnisch veränderter (Mikro)organismen hergestellt.
 Seine Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln erfordert damit keine Kennzeichnung gemäß VO (EWG) 1829 und 1830/2003.
- ist als Verarbeitungshilfsstoff (Gerbsäure) gemäß VO (EG) Nr. 2018/848 für die Herstellung von "Bio"-Lebensmitteln zulässig;
- ist zudem für die Bereitung veganer Weine sowie nach VO (EU) 2018/848 für die Bereitung von Bio-Traubenweinen unter der Voraussetzung zulässig, dass kein vergleichbares Produkt aus ökologischer Erzeugung zur Verfügung steht;
- enthält folgenden der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration: SO₂ (>10 ...<100mg/kg).

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 2020/1245 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil

-QM-