



## Produktspezifikation Kalium-Sorbat

### Beschreibung:

Kaliumsorbat (E 202)  
Weißes Granulat, sensorisch neutral.

### Analyse:

Chemische Charakterisierung:	Kaliumsalz der Sorbinsäure (E 202)
Löslichkeit bei Zimmertemperatur:	1 g löslich in 1 ml dest. Wasser
Schmelzintervall:	133-135 °C
Reinstoffgehalt:	> 99 % bezogen auf Trockenbasis
Hitze- und Lagerbeständigkeit:	nach 90 Minuten bei 105 °C keine Verfärbung.
Wassergehalt:	≤ 1,0 % (105 °C, 3 Std.)
Acidität oder Alkalinität:	≤ 1,0 % (als Sorbinsäure oder K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> )
Aldehyde	≤ 0,1 % (als Formaldehyd)
Arsen	≤ 3 mg/kg
Blei	≤ 2 mg/kg
Quecksilber	≤ 1 mg/kg
Schwermetalle (als Pb)	≤ 10 mg/kg

Dieses Produkt ist in der Europäischen Union für die Behandlung von Wein zulässig. Die Reinheit entspricht den Anforderungen der Europäischen Verordnung (EU) 231/2012, des Food Chemical Codex und ist in Konformität mit der OIV Resolution OENO 40/2000.