



Ethanol in Lebensmittelqualität

Für Lebensmittel, Aromen und Spirituosen

Lebensmittel & Aromen

Qualität	Vergällung	Gebinde
 Trinkalkohol (Primasprit), 96% Trinkalkohol (Primasprit), 70% BioPremium, 96%, kbA BioPremium, 70%, kbA (kontrolliert biologisch angebaute Rohstoffe) Ethanol, 96%, Ph.Eu. Ethanol, 99%, Ph.Eu. (Pharma Europa) 	Lebensmittelechte Vergällungen: Milchsäure Triethylcitrat Natriumchlorid (Kochsalz) Kalilauge Andere Vergällungen: Methylethylketon (MEK) Diethylphtalat (DEP) Weitere individuelle Vergällungen möglich.	 30l Kanister 200l Fass 1000l IBC lose im Tankwagen

Für welche Anwendungen wird Ethanol in Lebensmitteln eingesetzt?

- Konservierungsmittel
- Reinigungs- oder Desinfektionsmittel
- Trennmittel/Lösungsmittel
- Herstellung von Lebensmitteln/Essig/Gewürzen

Für welche Anwendungen wird Ethanol in Aromen eingesetzt?

- Extraktionsmittel bei Früchten & Pflanzen
- Beschleunigung des Produktionsprozesses durch Vergällungen
- Herstellung von ätherischen Ölen

Unsere Ethanolqualitäten für Lebensmittel & Aromen sind bestellbar über unseren Produktfinder unter www.brueggemannalcohol.com/de/produktfinder



Lebensmittelechte Vergällungen

Milchsäure

- natürlich vorkommende Säure
- trägt zur Senkung des pH-Werts von Lebensmitteln bei
- wird vor allem bei Sauerkonserven zur Abrundung des Geschmacks eingesetzt

Kalilauge

- auch Ätzkali oder Kaliumhydroxid genannt
- zugelassener Lebensmittelzusatzstoff
- Einsatz in Lebensmitteln zur Regulierung des Säuregehalts und pH-Werts
- z.B. Einsatz in Konservierungsmitteln, die ihre volle Wirkung nur in saurer Umgebung entfalten

Triethylcitrat

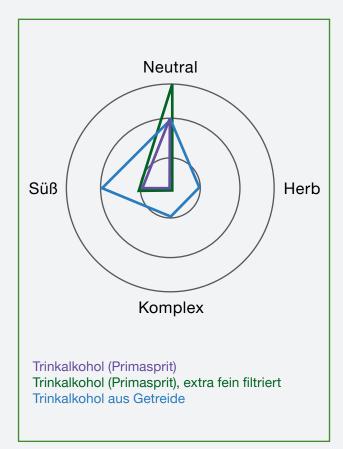
- Triethylesther der Zitronensäure
- wird in der Lebensmittelindustrie in erster Linie als Trägerstoff für Aromen eingesetzt
- durch Triethylcitrat ist es möglich Aromen in Lebensmitteln zu verteilen

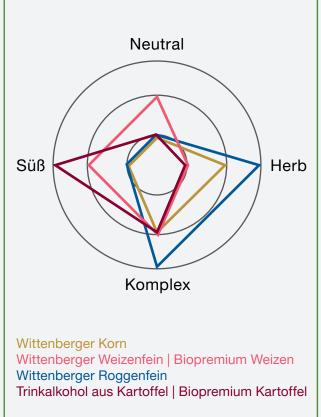
Natriumchlorid

- auch Kochsalz genannt
- gängiges Konservierungsmittel für Fleisch, Fisch und Gemüse
- wird z.B. verwendet, um Gemüse in einer Salzlake haltbar zu machen dabei wird der keimtötende Effekt genutzt



Spirituosen





Wir werden häufig von unseren Kundlnnen gefragt, was unsere verschiedenen Trinkalkoholspezialitäten in Bezug auf die Sensorik (vor allem Geschmack und Geruch) ausmacht. In den beiden Sensorikkreisen sind die sensorischen Ausprägungen unseres Trinkalkohol-Sortiments dargestellt. Diese reichen von neutral bis komplex und von süß bis herb. Haben Sie Fragen dazu? Kontaktieren Sie uns gerne!

Unsere Trinalkohol-Spezialitäten für Spirituosen sind bestellbar in den folgenden Gebinden: 30l Kanister, 200l Fass, 1000l IBC-Container und lose im Tankwagen unter www.brueggemannalcohol.com/de/produktfinder/category/spirituosen



Vorteile unseres Ethanols in Lebensmittel-Qualität auf einen Blick





Die entscheidende Verbindung.



Zuverlässigkeit, Schnelligkeit, Flexibilität, Qualität und Service – das sind die Stärken, die Sie von uns erwarten können!

Mit BrüggemannAlcohol sind Sie stets auf der sicheren Seite! Seit 1868 gehört die Herstellung und Vermarktung von Ethanol zu unseren Kernkompetenzen. Mit unseren beiden Produktionsstätten – Heilbronn und Lutherstadt Wittenberg – ist eine schnelle und flexible Lieferung jederzeit möglich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Nehmen Sie Kontakt zu uns auf - wir freuen uns auf Sie!

BrüggemannAlcohol Heilbronn GmbH

Salzstraße 129 | 74076 Heilbronn | T +49 7131 1575-0 | F +49 7131 1575-88 alcohol@brueggemann.com | www.brueggemannalcohol.com