

Kaliumsorbat, 10 g

3,15 €

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Konservierer
- Unterbindet das Wachstum von Hefen & Schimmel

Beschreibung

Kaliumsorbat ist das Kaliumsalz der Sorbinsäure und wird durch chemische Prozesse gewonnen.

Es kann das Wachstum von Hefen und Schimmelpilzen unterbinden, indem es wichtige mikrobielle Stoffwechsel-Enzyme blockiert.

Die Wirkung gegen Bakterien ist dagegen kaum ausgeprägt. Daher wird Kaliumsorbat oft in Kombination mit einem antibakteriell wirksamen Konservierer wie Weingeist 96% eingesetzt (z.B. 12-15% Weingeist und 1% Kaliumsorbat) um eine ausreichende Konservierung zu erhalten.

In der EU ist Kaliumsorbat als Lebensmittelzusatzstoff mit der Nummer E 202 zugelassen und wird neben der Verwendung in kosmetischen Produkten ebenfalls in der Lebensmittelindustrie als Konservierer eingesetzt.

Inhaltsstoffe

POTASSIUM SORBATE

Anwendung

Das Granulat in etwas Wasser auflösen und in das fertige auf handwärme abgekühlte Endprodukt einarbeiten.
Einsatzkonzentration: Granulat 0,2% (0,1g auf 50g Emulsion), die Haltbarkeit beträgt dann 3 Monate.
Der pH Wert von 5,5 im Endprodukt sollte nicht überschritten werden da es sonst seine Wirkung verliert.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002233102
Eigenschaften	vegetarisch, vegan, Naturkosmetik
Sonstige Hinweise	H315: Verursacht Hautreizungen., H319: Verursacht schwere Augenreizung.
Gefahrenkennzeichnung gemäß CLP-Verordnung	 
Variante	10 g
PZN Number	06100783
Signal Wort	Achtung
EAN	4260175415191
Package Amount	10.000000

