

Essig – Know How

HACCP – Konzept Essig

Codexabschnitt: Unter Essig versteht man eine zum menschlichen Genuss, insbesondere zum Säuern und Konservieren von Speisen geeignete Flüssigkeit, die entweder durch den Prozess der doppelten Fermentation, nämlich den der alkoholischen und der Essiggärung oder durch Verdünnen von für Genusszwecke geeigneter Essigsäure mit Trinkwasser hergestellt wird.

Damit Essig ausreichend haltbar und nicht nur zum Säuern, sondern auch zum Konservieren von Lebensmitteln geeignet ist, muss sein Gesamtsäuregehalt – als Essigsäure berechnet – mindestens 5 g in 100 ml, bei Weinessig mindestens 6 g in 100 ml betragen. Die Beschaffenheit des Essigs hängt auch nicht nur von seinem Gehalt an Essigsäure, sondern auch vom Ausgangsmaterial und von allfälligen Zusätzen ab. Essig enthält außer Essigsäure nur jene organischen Säuren, die aus dem verwendeten Ausgangsmaterial stammen oder sich bei der Herstellung bilden.

Flow Sheet CCP Richtwerte mögliche Korrekturmaßnahmen

Auswählen der Rohware	visuelle Kontrolle auf Fäulnis, Schorf und beschädigte Ware	gesund, reif sauber	entsprechende Rohware auswählen, faule und beschädigte Früchte entfernen
Zerkleinern der Früchte	Risiko der Zerstörung von Kernen, Steinen und Stielen	so zerkleinern, dass Steine, Stiele und Kerne nicht zerstört werden	Auswahl veränderbarer Zerkleinerungstechnologie, Gummiwalzen bei Beeren und Steinobst
a) Pressen bei Kernobst	nicht zu stark Pressen	so dass Kerne nicht zerquetscht werden	Pressdruck zurücknehmen, anderes Presssystem auswählen
b) Maischegärung bei Stein- oder Beerenobst	Gewinnung der Farbe	für dunkle Essige	längere Maischegärung
Einstellen der Ausgangswerte	zur Sicherheit während der	13 °KMW (Klosteneuburger Tel + FAX.: ++43/(0)3113/2348 Mobil:0043/676/63 61 email: office@essig.at	Auswahl zuckerreicher Sorten

© Fischerauer – Alles um den Essig – Auszüge und Verwendung des Textes sind nur nach schriftlicher Genehmigung möglich.

WWW.ESSIG.AT

WWW.VINEGAR.AT

	Gärung und entsprechend hoher Alkoholgehalt für den gesetzlichen Mindestwert	Mostwaage)	
Vergärung	Gärtemperatur Sauberkeit bei der Gärung	14 – 18 °C Gärspund	Erwärmen oder Kühlen
Restzuckerkontrolle	zuviel Restzucker führt zu Fehlgärungen bei der Essigproduktion	< 4 g/l	Bei zu hohem Restzucker sollte weiter vergoren werden – ev. Reinzuchtheife und Hefenährsalz (max 30g/hl)
Kontrolle des Alkoholgehaltes	zuwenig Alkohol im Wein	min. 5,5 % vol	erfolgt mit Ebullioskop oder Rebelein.
Einbringen in die Essigproduktion Submersverfahren (direkte Sauerstoffeinbringung ohne Essigmutter)	Verschluss der Sauerstoffeinbringung oder zu große Luftblasen	etwa 1 m ³ je hl	Reinigung der Düsen (Turbine)
Kontrolle des Säuregehaltes	zu wenig Säure ist codexwidrig	min 5 % Säure bei Obstessig min 6 % Säure bei Weinessig	Titration mit 1 n NaOH und Phenolphthalein als Indikator
Kontrolle des Restalkohol	zu viel ist codexwidrig	max. 0,5 % vol bei Obstessig max. 1 % vol bei Weinessig	mittels Rebelein
Entnahme des Essig	Verhinderung der Überoxidation	Risikopunkt ist das Gärende	direkt bei Gärende muß der Essig entnommen werden
Übliche Gärdauer bei Essig 2 bis 5 Tage im Submersverfahren			
Lagerung des Essig	Verdunstung von Säure Bildung einer Essigmutter Behälter	max. 0,1 % Säure pro 3 Monate die Behälter sollen keinen	Lagertemperatur unter 16 °C visuelle Kontrolle und Entfernung Holzbehälter, Edelstahl, säurefeste Kunst-

Tel + FAX.: ++43/(0)3113/2348 Mobil:0043/676/63 61
email: office@essig.at

© Fischerauer – Alles um den Essig – Auszüge und Verwendung des Textes sind nur nach schriftlicher Genehmigung möglich.

WWW.ESSIG.AT

WWW.VINEGAR.AT

		Geschmack an das Produkt abgeben	stoffbehälter
Stabilisierung des Essig	Ausflocken und Trübungen	Schönungen	Gelatineschönung zur Klärung Bentonitschönung zur Eiweißstabilisierung
Abfüllung des Essig	Aufnahme von Fremdkeimen und Bildung von Essigmutter	saubere und gereinigte Flaschen	Warmabfüllung oder kaltsterile Abfüllung
Deklaration	falsche oder fehlerhafte Deklaration	-	Sachbezeichnung - Säuregehalt in % - Essigart - Name und Adresse des Herstellers - Nettofüllmenge - Chargennummer

Tel + FAX.: ++43/(0)3113/2348 Mobil:0043/676/63 61
email: office@essig.at

© Fischerauer – Alles um den Essig – Auszüge und Verwendung des Textes sind nur nach schriftlicher Genehmigung möglich.