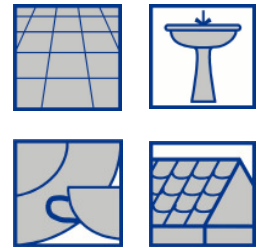


Konservierungsmittel



NOVAL

Einsatzzweck

Konservierungsmittel werden beim Einsatz organischer Hilfsmittel benötigt, um einer **Zersetzung durch Mikroorganismen wie Bakterien, Hefen oder Pilzen entgegenzuwirken**.

Je nach Zusammensetzung der verwendeten Bindemittel bzw. rheologischen Additive ist eine Zusatzkonservierung notwendig, um die **Langzeitstabilität** zu gewährleisten, da nicht in allen Produkten bereits Konservierungsmittel enthalten sind.

Wirkungsweise

Die von Zschimmer & Schwarz angebotenen Konservierungsmittel arbeiten mit **synergistischem Effekt**. Sie sind gleichermaßen **gegen alle Mikroorganismen** wie Bakterien, Hefe und Pilze wirksam. Deshalb genügen schon **geringste Einsatzmengen**, um eine ausreichende Konservierung zu erreichen.

Durch chemische Reaktionen mit dem Konservierungsmittel werden die **Mikroorganismen abgetötet**, womit eine nachfolgende Zersetzung verhindert wird.

Standardkonservierungsmittel von Zschimmer & Schwarz sind in wässrigen Systemen bis zu einem pH-Wert von 9,0 einsetzbar. Sie führen nur zu einer geringen Belastung des Abwassers durch organisch gebundene Chlorverbindungen (AOX-Wert).

Für spezielle Anwendungszwecke stehen Konservierungsmittel zur Verfügung, die AOX-frei sind und auch oberhalb eines pH-Wertes von 9,0 wirksam sind.