

Wissenswertes

Trockeneis ist gefrorene Kohlensäure bei -79°C . Anders als bei Wassereis schmilzt Trockeneis nicht. Die Bezeichnung 'trocken' bezieht sich auf die Eigenschaft, dass Trockeneis vom festen Zustand direkt in den gasförmigen Zustand übergeht. Es entsteht also keine Flüssigkeit, die Ihrem Produkt schaden könnte.

Da Trockeneis sehr schnell schmilzt, sollte es zeitnah zu dem Zeitpunkt gekauft werden, zu dem es benötigt wird.

Die bei der Herstellung von Trockeneis benötigte Kohlensäure wird aus bestehenden, natürlichen Quellen oder als Nebenprodukt aus technischen Prozessen in gasförmiger Form gewonnen und dann unter Druck verflüssigt. Diese Kohlensäure wird nicht zusätzlich produziert, sondern als Rohstoff wieder verwendet. Das ist sinnvoll, weil CO_2 -neutral.

Trockeneis gibt auf der Haut gewöhnliche Brandwunden. Wenn man ein Stückchen verschluckt, passiert das in der Speiseröhre. Wenn man Trockeneis in eine luftdicht verschlossene Flasche einsperrt, explodiert die Flasche. Trockeneis bzw. Kohlensäure verdrängt Sauerstoff aus der Atemluft und kann damit zur Erstickung führen.

Trockeneis ist nicht giftig, aber in den Mund nehmen sollte man tunlichst vermeiden, wenn man keine Brandwunden haben will

Verwendung in Getränken nur mit speziellen Sicherheitsvorkehrungen, wie z.B. Bubbler von Sviso, mit seinem patentierten Prinzip zur sicheren Anwendung von Trockeneis in Getränken.

Für weitere Informationen wenden Sie sich direkt an Ihren Gaselieferanten.

Kälte.

Ohne Feuchtigkeit.

Herkunft.

Kohlensäure.

Gefahren.

Allgemein.

Sicherheitshinweise.

Trockeneis in Getränken.