



Distizym[®] FM-TOP

Spezialenzym zum
Aufschluss von
Brennmaischen aus
hartfleischigen Früchten
und Knollen wie z. B.
Topinambur

Produkterläuterung

Distizym[®] FM-TOP ist ein flüssiges, hochkonzentriertes, pektinolytisches Enzympräparat mit verstärkter mazerierender Wirkung für den optimalen Aufschluss von Brennmaischen aus hartfleischigen Früchten wie Äpfel und Quitten oder Knollen wie z. B. Topinambur.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

- Lockerung und Auflösung des Fruchtzellverbandes durch Mazeration des Fruchtgewebes bei gleichzeitig raschem Abbau aller Pektinstoffe, dadurch schnelle Maischeverflüssigung.
- Bessere Pump- und Rührfähigkeit der Maische.
- Leichtere An- und verbesserte Durchgärung der Maische, dadurch optimale Alkoholausbeute.
- Freilegung wertvoller Inhaltsstoffe der Früchte und Steigerung des Fruchtaromas.

Produkt und Wirkung

Distizym[®] FM-TOP ist ein Pektinasepräparat mit verstärkter mazerierender Aktivität, speziell mit guter verflüssigender Wirkung bei hartfleischigen bzw. trockenen Früchten. Distizym[®] FM-TOP lockert den Fruchtzellverband bis hin zur völligen Auflösung des Fruchtgewebes und baut alle Pektinstoffe rasch ab, was zu einem drastischen Viskositätsabfall und einer schnellen Maischeverflüssigung führt. Die ohne Enzymanwendung notwendige Wasserzugabe wird in der Menge deutlich verringert oder entfällt sogar vollständig. Die Maische lässt sich leichter umrühren und pumpen. Durch den intensiven Maischeaufschluss werden wertvolle Inhaltsstoffe freigelegt und der Gehalt an Bukett und Aroma gesteigert. Maischeverflüssigung und Maischeaufschluss erleichtern die Angärung, verbessern die Durchgärung der Maische und führen dadurch zu optimalen Alkoholausbeuten. Gleichzeitig verringern sie die Gefahr des Anbrennens während der Destillation. Für die Enzymanwendung ist ein Säureschutz zur Maische nicht erforderlich. Aus mikrobiologischen Gründen (sog. Säureschutz) aber wird bei Maischen mit hohem pH-Wert eine Säurekorrektur auf pH 3,0 – 3,2 durch Zugabe von Erbslöh-pH-Senker empfohlen.

Dosage

Enzymdosagen sind abhängig von Rohware, Reifezustand, Temperatur und Einwirkzeit. Die nachstehend aufgeführten Dosagewerte beziehen sich auf eine Behandlungstemperatur von 15 °C.

Früchte	ml/100 kg Maische
Topinambur	20-30
Sonstige Knollen/Wurzeln	10-20
Äpfel/Quitten	6- 15
Birnen/Steinobst	3- 6

Anwendung

Distizym[®] FM-TOP wird in kaltem Leitungswasser zu einer 5-10%igen Lösung verdünnt und am besten direkt beim Einmaischen in die Mühle dosiert. Wird die Enzymlösung in den Maischebehälter vorgelegt oder im Nachhinein zugegeben, muss das Enzym durch kräftiges Rühren gut eingemischt werden. Wiederholtes kurzes Rühren in den ersten Stunden fördert den Maischeaufschluss.

Lagerung

Gekühlt lagern. Anbruchpackungen sofort wieder dicht verschließen.

ERBSLÖH Geisenheim AG

Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany

Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com

Unsere Produktmerkblätter und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Erfahrungen. Da uns die Vorbehandlung in den meisten Fällen unbekannt ist und Unabwägbarkeiten der zu behandelnden Naturprodukte hinzukommen können, sind diese Empfehlungen nur allgemeiner Natur und dienen Ihrer Beratung. Ohne eine gesonderte schriftliche problembezogene Stellungnahme unsererseits können diese allgemeinen Hinweise deshalb keine Rechtsverbindlichkeit mit Haftungsfolgen entfalten. Alle Informationen entsprechen den derzeitigen rechtlichen Grundlagen der Bundesrepublik Deutschland und der EU. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Version 001 – 12/2009 AW – Druck: 08.07.2010