

## Produktlerläuterung

Distizym® FM ist ein flüssiges, konzentriertes pektolytisches Enzympräparat für den optimalen Aufschluss von Brennmaischen aus Beeren- und Steinobst.

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

## Behandlungsziel

- Rascher Abbau aller Pektinstoffe, damit verbunden eine schnelle Maischeverflüssigung
- Bessere Pumpfähigkeit der Maische
- Leichtere Angärung und verbesserte Durchgärung der Maische für optimale Alkoholausbeuten
- Intensiver Aufschluss des Fruchtgewebes, dadurch Freilegung wertvoller Inhaltsstoffe der Früchte und Steigerung des Fruchtaromas

**Spezialenzym zum Aufschluss von Obstbrennmaischen**

## Produkt und Wirkung

Distizym® FM ist ein Pektinasepräparat, speziell entwickelt für hohe Aktivität im sauren pH-Bereich von Beeren und Steinobstfrüchten. Distizym® FM baut alle Pektinstoffe rasch ab, was zu einem drastischen Viskositätsabfall und einer schnellen Maischeverflüssigung führt. Die Maische lässt sich leichter umrühren und pumpen. Durch den intensiven Maischeaufschluss werden wertvolle Inhaltsstoffe freigelegt und der Gehalt an Bukett- und Aromastoffen 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.

## 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
Beerenobst	20-50
Steinobst	30-50

## Anwendung

Distizym® FM wird in kaltem Leitungswasser zu einer 5-10%igen Lösung verdünnt und am besten direkt beim Einmischen 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 und zum baldigen Verbrauch vorsehen.