

Description du produit

Distizym[®] FM est un concentré d'enzymes pectolytiques pour le traitement optimal des moûts et des fruits pour la distillation à partir de petits fruits à pépins et baies et.

Ce produit est conforme à la législation en vigueur et testé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

**Enzyme spéciale
pour le traitement
des moûts et des
fruits pour la
distillation**

But du traitement

- Dégradation plus rapide des pectines, d'où une liquéfaction plus intense de la matière première.
- Plus grande facilité de pompage.
- Départ en fermentation facilitée, déroulement de fermentation amélioré pour un rendement en alcool optimal.
- Dégradation plus intensive de la structure du fruit, d'où meilleure extraction et augmentation des substances aromatiques ainsi que du bouquet.

Le produit et son action

Distizym[®] FM est une préparation de pectinases spécialement développée pour une forte activité dans la zone des pH acides des baies et fruits à noyaux. Distizym[®] FM dégrade rapidement toutes les pectines ce qui produit un abaissement drastique de la viscosité rendant ainsi la purée de fruits beaucoup plus liquide, elle se laissera donc facilement pomper et mélanger. Grâce au traitement intensif de la purée de fruits de nombreuses substances aromatiques seront libérées permettant ainsi un développement accru du bouquet et des arômes.

La liquéfaction ainsi que la dégradation de la structure des fruits faciliteront la fermentation et permettront une production optimale d'alcool. Parallèlement les risques de brûler le moût pendant la distillation en seront réduits.

Dosage

Le dosage des enzymes est dépendant de la matière première, de sa maturité, de la température et de la durée d'action. Les dosages préconisés ci-dessous se rapportent à une température de 15 °C.

Fruits	ml/100 kg de fruits ou moût
baies	20-50
fruits à noyaux	30-50

Mode d'emploi

Distizym[®] FM peut être dilué dans de l'eau courante à raison de 5-10% ou mieux directement ajouté à la purée lors du foulage. Dans les deux cas l'enzyme doit être bien répartie dans toute la purée de fruits. Une seconde homogénéisation dans les heures qui suivent favorisera une dégradation de la structure de la purée de fruits.

Stockage

Stocker dans un endroit frais et sec. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés le plus rapidement possible.