

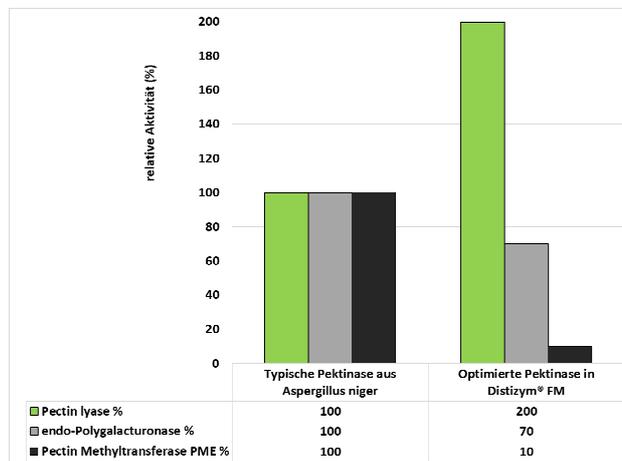


Produktlerläuterung

Distizym® FM ist eine flüssige Pektinlyase für den optimalen Aufschluss von Brennmaischen aus Beeren- und Steinobst.

Distizym® FM wird in der Obstbrennerei mit folgender Zielsetzung eingesetzt:

- Rasche Viskositätsabsenkung mit damit verbundener schnellen Maischeverflüssigung
- Bessere Pumpfähigkeit der Maische
- Verringerung der Gefahr des Anbrennens während der Destillation
- Leichtere Angärung und verbesserte Durchgärung der Maische für optimale Alkoholausbeuten
- Intensiver Aufschluss des Fruchtgewebes, dadurch Freilegung wertvoller Inhaltsstoffe der Früchte und Steigerung des Fruchtaromas
- Durch den geringen Gehalt an Pektinmethylesterase wird beim enzymatischen Maischeaufschluss kein zusätzliches Methanol freigelegt.



Dosage

Die Enzymdosage ist abhängig von Rohware, Reifeszustand, Temperatur und Einwirkzeit.

Dosagewerte beziehen sich auf eine Behandlungstemperatur von 15 °C.

Früchte	mL/100 kg Maische
Beerenobst	20 - 50
Steinobst	30 - 50

Distizym® FM in kaltem Leitungswasser verdünnen. Die Dosage erfolgt am besten direkt kontinuierlich in die Mühle oder direkt in den Produktstrom. 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

Die optimale Lagerung ist bei 0 - 10 °C. Höhere Lagertemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit.

Temperaturen über 25 °C sind zu vermeiden. Anbruchgebinde dicht verschließen und baldmöglichst aufbrauchen.