

## Hefe-und Enzymübersicht zur Herstellung von Bränden

Brennfrucht/Erzeugnis	Hefeempfehlung	sensorische Eigenschaften	Enzymierung	Besonderheit/Empfehlung	Verpackungseinheit Hefe	Verpackungseinheit Enzyme
alle Früchte	Spiriferem	bringt die typische Frucht zur Geltung ohne zusätzliche Aromenbildung	Distizym® FM-TOP	Temperaturen zwischen 16 - 25°C	100 g und 500 g	100 g und 1 kg
Apfel	Oenoferm® X-treme	grüner, frischer Apfel	Distizym® FM	Gärtemperaturen zwischen 14 - 20°C sind bevorzugt Geringe Freisetzung von Methanol durch Distizym® FM	500 g und 10 kg	1 kg
Aprikosen/Marillen	Spiriferem Arom	intensive Fruchtausprägung	Distizym® FM, Trenolin® Bouquet <sup>Plus</sup>	Temperaturen zwischen 16 - 22°C sind bevorzugt	500 g	Distizym® FM: 1 kg Trenolin® Bouquet Plus: 100 g und 1 kg
(Brenn-)Birne	Oenoferm® X-treme	klare Birnenaromatik, Fruchtster		Gärtemperaturen zwischen 14 - 20°C sind bevorzugt	500 g und 10 kg	
Williams Christ Birne	Oenoferm® Freddo	hohe Bildung an Ethyldecadienoat (typisches Williams Aroma) bei niedrigen Temperaturen (12 - 14°C)	Distizym® FM	Geringe Freisetzung von Methanol durch Distizym® FM	100 g, 500 g und 10 kg	1 kg
Williams Christ Birne	Spiriferem Arom	hohe Aromausbeute bei Temperaturen zwischen 20 - 25 °C	Distizym® FM	Geringe Freisetzung von Methanol durch Distizym® FM	500 g	1 kg
Heidelbeere	Oenoferm® Freddo	typisches, frische Heidelbeeraromatik	Distizym FM, Trenolin® Bouquet <sup>Plus</sup>		100 g, 500 g und 10 kg	Distizym® FM: 1 kg Trenolin® Bouquet Plus: 100 g und 1 kg
Kirschen	Spiriferem Classic	Ausbildung eines kräftiges Kirscharomas	Distizym FM, Trenolin® Bouquet <sup>Plus</sup>	Gärtemperaturen zwischen 18 - 25°C	500 g	Distizym® FM: 1 kg Trenolin® Bouquet Plus: 100 g und 1 kg
Trauben (Weinbrand/Trester)	Spiriferem Arom	Hohe Bildung von Fruchtstern bei Gärtemperaturen zwischen 16 - 20°C	Trenolin® Bouquet <sup>Plus</sup>	Höhere Aroma- und Alkoholausbeute in der Kombination mit Trenolin® Bouquet <sup>Plus</sup>	500 g	100 g und 1 kg
Quitte	Oenoferm® X-treme	Ausbildung eines aromatischen Quittenaromas	Distizym® FM-TOP	Gärtemperaturen zwischen 14 - 20°C sind bevorzugt	500 g und 10 kg	100 g und 1 kg