



Distizym® FM-TOP

Spezialenzym zum Aufschluss von Brennmaischen aus hartfleischigen Früchten und Knollen

Produkterläuterung

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

Die Vorteile durch Verwendung von Distizym® FM-TOP sind:

- 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

Dosage

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

Dosagewerte beziehen sich auf eine Behandlungstemperatur von 15 °C.

Früchte	mL/100 kg Maische
Beerenobst	2 - 5
Steinobst	3 - 5
Kernobst	5 - 15
Topinambur	20 - 30
sonstige Knollen/ Wurzeln	10 - 20

Distizym® FM-TOP 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.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).

Version 004 – 07/2019 MSch – Druck 10.07.2019