



# Distizym® FM

Speciális enzim lepárlásra szánt cefrékhez

## Termékismertető

A Distizym® FM egy folyékony koncentrált pektolitikus enzimmészítmény a bogyós- és csonthéjas gyümölcscefrék optimális feltárásához.

A következő célok érdekében alkalmazzuk a Distizym® FM-et a gyümölcs párlatok készítése során:

- a pektinanyagok gyors lebontása, ezáltal gyors cefreelfolyósítás
- a cefre könnyebb szivattyúzhatósága
- könnyebb erjedés indítás, és jobb kiejtés az optimálisabb alkoholkinyerés érdekében
- a gyümölcscsövek intenzívebb feltárása, ezáltal értékes alkotóanyagok felszabadítása és a gyümölcsösség növelése.

## Adagolás

Az enzim adagolása függ a nyersanyagtól, érettségtől, hőmérséklettől és a hatásidőtől.

Az alább feltüntetett adagolási mennyiségek 15 °C-os kezelési hőmérsékletre vonatkoznak.

Gyümölcsök	ml/100 kg cefre
Bogyós gyümölcsök	20 -50
Csonthéjas gyümölcsök	30 -50

A Distizym® FM-et hideg csapvízzel kell hígítani. Adagolása legjobb, ha folyamatosan a darálás során, vagy a cefreáramba történik. Amennyiben az enzimet a cefretartályban kerül hozzáadásra, vagy még később a technológia folyamán, úgy a cefrét jól át kell keverni. Ismételt rövid felkeverés az első órákban elősegíti a cefre feltárását.

## Tárolás

Az optimális tárolási hőmérséklet 0-10 °C. Magasabb tárolási hőmérséklet az eltarthatósági időt csökkenti. 25 °C feletti hőmérsékletet kerülje. A felbontott csomagokat gondosan zárja vissza és mielőbb használja fel.