



Distizym® FM-TOP

Speciális enzim lepárlásra szánt kemény húsú cefrékhez és gumókhöz

Termékismertető

A Distizym® FM-TOP egy folyékony koncentrált pektolitikus enzimek készítmény megnövelt maceráló hatással a kemény húsú gyümölcscefrék (alma, birsalma, csicsóka és egyéb gumók) optimális feltárására.

A következő célok érdekében alkalmazzuk a Distizym® FM-TOP-ot:

- a gyümölcssejtek fellazítása és feloldása a gyümölcscsövek macerálásával, emellett a pektinanyagok gyors lebontása, ezáltal gyors cefreelfolyósítás
- a cefre könnyebb szivattyúzhatósága és keverhetősége
- 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 hatásidejtől.

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

Gyümölcsök	ml/100 kg cefre
Bogyós gyümölcsök	2 - 5
Csonthéjas gyümölcsök	3 - 5
Almatermésűek	5 - 15
Csicsóka	20 - 30
egyéb gumók / gyökerek	10 - 20

A Distizym® FM-TOP-ot 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.