

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Brennereitechnologie

Amylase GA 300 / 500

Stand 10/2008

- Enzympräparate zum Abbau von Stärke in Kern-
und manchen Steinobstmätschen -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Unreifes Kernobst (besonders Streuobstsorten) und auch einige Steinfrüchte (Pflaumen, Pfirsiche) beinhalten häufig bis zu 3% Stärke.

Nachweisen lässt sich diese Stärke einfach, zuverlässig und direkt unterm Baum mit Hilfe des „**Jod-Stärke-Tests für Brenner**“, Art.-Nr. 0529.

Nachteile der Stärke:

Die Stärke übersteht Maischebereitung und Vergärung unverändert. Erst bei der Destillation quillt und verkleistert sie aufgrund der Hitzeeinwirkung. Es bildet sich ein zäher Kleister, der zusammen mit anderen Maischebestandteilen auf der Blaseninnenwand anhaftet und anbrennt. Daraus resultieren ein schlechterer Wärmeübergang, eine längere Destillationsdauer, eine ungleichmäßige Erhitzung der Maische, eine schlechtere Fraktionierbarkeit des Destillats und bei direkt befeuerten Kesseln ein brenzlicher Geschmack des Destillats. In besonders schweren Fällen muss die Destillation abgebrochen werden.

Wirkung der Amylasen:

Amylase GA 300 und **Amylase GA 500** sind Kombinationspräparate aus saurer α -Amylase und Glucoamylase, die langkettige Stärkemoleküle spalten und bis zu vergärbaren Zuckern abbauen.

Amylase GA 500 wirkt aufgrund der höheren Enzymaktivität dabei schneller als **Amylase GA 300**.

Anwendung der Amylasen:

Eine der Amylasen sollte möglichst bereits beim Einmaischen zugegeben werden. Wird vorhandene Stärke jedoch erst bei der ersten Destillation einer größeren Maischepartie erkannt, empfiehlt sich eine sofortige Enzymierung der vergorenen Maische mit **Amylase GA 500**. Die gleichzeitige Verlängerung der Aufheizphase bei der Destillation begünstigt die Wirksamkeit des Enzyms bis zu einer Temperatur von etwa 60 °C.

Gebindegröße:

Amylase GA 300
1 l Flasche (Nr. 5040)

Amylase GA 500
1 l Flasche (Nr. 5042)

Dosierung:

Beim Einmaischen:
15 ml **Amylase GA 300**/hl Maische,

oder:

Vor der Destillation:
20 ml **Amylase GA 500**/hl Maische.

Lagerung:

Kühl und trocken lagern!

Vorsichtsmaßnahmen:

Wie alle Enzyme kann Amylase allergische Reaktionen verursachen. Bei der Handhabung sind deshalb die üblichen Vorsichtsmaßnahmen zu beachten, um Hautkontakt oder das Einatmen von Staub des angetrockneten Produktes zu vermeiden. Bei Verschütten oder bei Haut- bzw. Augenkontakt ist sofort mit Wasser spülen.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.