

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

Version 10/2008

- Préparation enzymatique pour l'extraction de l'amidon dans les moûts de fruits à pépins et certains fruits à noyaux -

Page 1/1

### Informations techniques et notice d'utilisation

#### Informations générales:

Les fruits à pépins pas assez mûrs (notamment les variétés anciennes) mais également quelques fruits à noyaux (prune, pêche) contiennent souvent jusqu'à 3% d'amidon.

Il est très facile de mettre en évidence cette amidon de manière simple, fiable et directement sous l'arbre à l'aide du „**Test de l'amidon par l'iode pour les distillateurs**“, Art. N°0529.

#### Inconvénients de l'amidon:

L'amidon résiste au foulage et à la fermentation du moût sans subir de transformation. Ce n'est que pendant la distillation qu'il gonfle et colle à cause de la chaleur.

Une pâte dure se forme, qui, avec d'autres composants du moût, adhère à la paroi intérieure de la cuve de distillation et brûle. Il en résulte un transfert de chaleur plus faible, une durée de distillation plus longue, un réchauffement inégal du moût, le distillat se fractionne plus difficilement et, dans le cas d'un chauffage direct, un goût piquant dans le distillat. Dans les cas particulièrement graves, la distillation doit être interrompue.

#### Effet de l'amylase:

**Amylase GA 300** et **Amylase GA 500** sont des préparations combinées d' $\alpha$ -amylase acide et de glucoamylase qui divisent les molécules d'amidon à longues chaînes et les décomposent en sucres fermentescibles.

**Amylase GA 500** agit plus vite que **Amylase GA 300** en raison de l'activité enzymatique plus élevée.

#### Utilisation de l'amylase:

L'une des amylases doit être ajoutée le plus tôt possible pendant le foulage. Cependant, si l'amidon existant n'est détecté qu'à la première distillation d'une grande quantité de moût, une enzymatisation immédiate du moût fermenté avec l'**amylase GA 500** est recommandée. La prolongation simultanée de la phase de chauffage pendant la distillation favorise l'efficacité de l'enzyme jusqu'à une température d'environ 60°C.

#### Contenance:

**Amylase GA 300**  
Bouteille de 1 l (N°5040)  
**Amylase GA 500**  
Bouteille de 1 l (N°5042)

#### Dosage:

Durant le foulage:  
15 ml **Amylase GA 300**/hl de moût,

**ou:**

Avant la distillation:  
20 ml **Amylase GA 500**/hl de moût.

#### Stockage:

Stocker au froid et au sec!

#### Mesures de précaution:

Comme toutes les enzymes, l'amylase peut provoquer des réactions allergiques. Par conséquent, lors de la manipulation, les précautions habituelles doivent être prises pour éviter le contact avec la peau ou l'inhalation de poussière du produit séché. En cas de renversement, de contact oculaire ou cutané, rincer immédiatement avec de l'eau.

Toutes les informations contenues dans ce document correspondent à nos expériences et connaissances actuelles.

Schliesmmann Kellerei-Chemie ne garantit pas, d'une part, que les produits peuvent être utilisés sans effectuer auparavant de test avec soin - tel que ceci est décrit ci-dessus - ni, d'autre part, que leur utilisation ne porte pas atteinte aux droits de brevets d'une tierce personne.