

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

Pektinase OM

- Pektin-Enzym zur Verflüssigung von
Kern- und Steinobstmaischen -

Stand 07_2014

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Pektinase OM ist ein günstiges, das fruchteigene Pektin spaltendes Enzympräparat zur Verflüssigung von Kern- und Steinobstmaischen in der Kleinbrennerei. Es enthält neben Pektinasen auch schwache cellulolytische Enzymaktivitäten, die die Erweichung des Fruchtfleisches sowie dessen Ablösung vom Obststein begünstigen.

Anwendungsbedingungen:

Pektinase OM eignet sich zur Behandlung von Maischen aus den meisten Stein- und Kernobstsorten bei sommerlichen Verarbeitungstemperaturen.

Sehr hartfleischiges, „trockenes“ Kernobst (z.B. Quitten, Mispeln), besonders gerbstoffreiche Früchte (z.B. Schweizer Wasserbirne, Schlehe, Vogelbeere) und Temperaturen unter 25°C erfordern deutlich höhere Dosierungen an **Pektinase OM** als im Folgenden genannt. In solchen Fällen ist es meist preiswerter, stattdessen auf unsere **Spezial-Pektinase ULTRA-„Fruit“** auszuweichen.

Pektinase OM eignet sich zudem zum Pektinabbau in Fruchtmaischnen oder -säften, die für die Likörbereitung bestimmt sind.

Dies beugt Trübungen und Gelierscheinungen vor, die nicht abgebautes Pektin später in Gegenwart von Alkohol verursachen würde.

Dosierung:

Die folgenden Mengen an **Pektinase OM** in Millilitern beziehen sich jeweils auf

- **100 kg Brennmaische** oder
- **10 kg Fruchtmaische für die Likörbereitung:**

Apfel:	8 ml
Birne:	6 ml
Pfirsich:	5 ml
Zwetschge:	3 ml
Kirsche:	2 ml

Die nötige Enzymmenge wird etwa zehnfach mit Leitungswasser vorverdünnt und kontinuierlich beim Einmaischnen zugegeben oder gleichzeitig mit der Hefe (z.B. **AROMA plus, LT 8 plus**), aber vor Zugabe der Säure (z.B. **MS-Säure**) in die Maische eingebracht.

Hinweise zur Likörbereitung:

Die enzymatische Pektinspaltung gelingt auch mit Hilfe von **Pektinase OM** nur in Abwesenheit bzw. höchstens geringen Konzentrationen an Alkohol von etwa 5 %vol. Fruchtmaischnen und Säfte sollten deshalb unbedingt vor dem Zusatz von Alkohol behandelt werden. Die ideale Temperatur liegt hierbei zwischen 40 und 45°C, weil hier die Enzymwirkung optimal und ein mikrobieller Verderb praktisch ausgeschlossen ist. Zur Schonung von Farbe und Aroma der Frucht ist dabei die

Pektinase OM so zu dosieren, dass eine Warmhaltdauer von einer bis höchstens zwei Stunden ausreicht. Die Überprüfung der vollständigen Pektinspaltung gelingt einfach, rasch und zuverlässig mit unserem **Pektin-Test** (Infoblatt „Pectin-Stärke-Glucan-Test“).

Produktsicherheit:

Pektinase OM erfüllt die Anforderungen an Lebensmittelenzyme gemäß VO (EU) Nr. 1332/2008. Wie alle Enzympräparate könnte **es** beim Einatmen als Aerosol oder eingetrockneter Staub allergische Reaktionen hervorrufen. Der Verzehr damit wie hier beschrieben hergestellter Lebensmittel ist selbstverständlich unbedenklich.

Gebindegrößen:

100 ml Flasche	(Nr. 5017)
1 l Flasche	(Nr. 5016)

Lagerung:

Kühl, dunkel und trocken!

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.