

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

SCHLISSMANN -VZ-

Stand 02_2020

- Enzympräparat zur Verzuckerung der Stärke in Brennmaischen aus allen stärkehaltigen Rohstoffen (Getreide, Kartoffeln, Buchweizen, Kürbisse, Hülsenfrüchte...) -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Hintergrund:

Die Vermaischung stärkehaltiger Rohstoffe in der Brennerei dient hauptsächlich der Aufspaltung der unvergärbaren pflanzlichen Stärke in vergärbare Zucker in folgenden drei Schritten:

- Verkleisterung der Stärke durch Einmaischen mit Wasser und Erhitzung der Maische,
- enzymatische Verflüssigung der verkleisterten Stärke und
- enzymatische Verzuckerung der verflüssigten Stärke.

Der Maischebereitung folgt die Vergärung des freigesetzten Zuckers zu Alkohol.

Produktbeschreibung:

SCHLISSMANN -VZ- ist ein seit mehr als 20 Jahren bewährtes Enzympräparat zur Verzuckerung von pflanzlicher Stärke, die zuvor durch Erhitzung in Wasser verkleistert und mit **SCHLISSMANN-VF-** oder **-VF-„Kartoffel“** verflüssigt wurde. Die Glucoamylase mikrobieller Herkunft, die die enzymatische Hauptaktivität von **SCHLISSMANN -VZ-** darstellt, wirkt optimal im Temperaturbereich zwischen 55 und 35°C und bei pH-Werten zwischen 5,0 und 4,5.

Standardisierung:

Das Präparat ist mit Wasser und Glycerin auf die in der Spezifikation genannte Aktivität eingestellt.

Anwendungszweck / Wirkung:

SCHLISSMANN -VZ- macht die Verwendung von Brennmalz als enzymatisches Verzuckerungsmittel überflüssig. Das Präparat bewerkstelligt nämlich die vollständige Umwandlung direkt zuvor verflüssigter Stärke zu vergärbaren Zuckern.

Diese Wirkung beginnt mit der Zugabe des Präparates zur verflüssigten Getreidemaische bei 55°C und endet im Laufe des 2. Gärtages. Im Unterschied zum Brennmalz erfordert **SCHLISSMANN -VZ-** keine Verzuckerungsrast. Daraus resultiert eine deutliche Zeitersparnis, weil die Maische ohne Unterbrechung von Verflüssigungs- auf Anstelltemperatur abgekühlt werden kann.

Eine Nebenaktivität an α -Amylase im **SCHLISSMANN -VZ-** sorgt zudem für eine zusätzliche Verflüssigung restlichen Stärkekleisters; proteolytische Nebenaktivitäten zerstören das für eine übermäßige Schaumbildung ursächliche Eiweiß.

Dosierung:

Ca. 50 ml / 100 kg Getreide
Ca. 18 ml / 100kg Kartoffeln

Die erforderliche Enzymmenge wird während der Abkühlung der Maische bei 55 bis 50°C direkt in die verflüssigte Maische eingebracht. Es muss keine Verzuckerungsrast

eingehalten werden!

Zur Vermeidung von Fehlgärungen, die von Milchsäurebakterien verursacht werden können, empfiehlt sich jedoch die zusätzliche Ansäuerung der noch heißen Maische auf pH 4,5-4,8 durch Einrühren von Schwefel-, PM- oder Mostmilchsäure wenige Minuten vor der Zugabe von **SCHLISSMANN -VZ-**.

Gebindegrößen:

250 ml Flasche (Nr. 5046)
500 ml Flasche (Nr. 5052)
1 l Flasche (Nr. 5048)

Haltbarkeit:

Kühle Lagerung bei 4-6°C erhält die deklarierte Enzymaktivität für mindestens 18 Monate.

Arbeitssicherheit:

Da Enzyme allergische Reaktionen verursachen können, sind der direkte Kontakt mit dem Produkt und das Einatmen eingetrockneten Staubes zu vermeiden. Im Falle versehentlichen Verschüttens oder nach Haut- bzw. Augenkontakt ist sofort gründlich mit Wasser zu 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.