

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

SCHLIESSMANN 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

SCHLIESSMANN *-EX-Protin-*

Stand 09_2020

- Enzympräparat zum Abbau von Eiweiß in Weizen-
und Kartoffelbrennmaischen -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Hintergrund:

Hohe Proteingehalte (Eiweiß) in Maischen vor allem aus kleberreichem Weizen (Backweizen) und eiweißreichen (festkochenden) Kartoffeln führen oftmals bereits bei der Vergärung zu auffälliger Schaumbildung.

Bei der Destillation solcher Maischen wirkt sich zudem die Bildung von Belägen in der Brennblase und das Aufsteigen äußerst stabiler Schäume in den Verstärkerteil besonders störend aus. Daraus resultieren nämlich erhebliche Beeinträchtigungen des Betriebsablaufes, Ausbeuteverluste und bisweilen sogar Destillatfehler, z.B. brenzlicher Duft oder bitterer Geschmack.

Produktbeschreibung:

SCHLIESSMANN *-EX-Protin-* ist ein proteolytisches Enzympräparat aus *Aspergillus niger* zur Spaltung von Eiweißen (Proteinen) in Brennmaischen aus stärkehaltigen Rohstoffen. Das Präparat besitzt einen optimalen Temperaturbereich von 30 bis 50°C und ein pH-Optimum von 4,5 bis 5,5.

Anwendungszweck / Wirkung:

SCHLIESSMANN *-EX-Protin-* bewerkstelligt den enzymatischen Abbau pflanzlicher Eiweiße während des Maischprozesses und zu Beginn der Gärung. Damit beugt es nicht nur übermäßiger Schaumbildung bei der Gärung und Destillation vor, sondern trägt darüber hinaus maßgeblich zur Ernährung der gärenden Hefe bei.

Unter der Voraussetzung der sachgemäß durchgeführten Verflüssigung der Stärke verhindert **SCHLIESSMANN *-EX-Protin-*** das lästige Ankleben von Maischen aus Backweizen oder Kartoffeln in der Brennblase sowie die daraus resultierenden Störungen im Arbeitsablauf und Destillatfehler.

Dosierung:

15 ml / 100 kg Getreide
12 ml / 100 kg Kartoffeln

Die erforderliche Enzymmenge wird etwa gleichzeitig mit dem Enzympräparat **SCHLIESSMANN *-VZ-*** oder dem Brennmalz bei Temperaturen unterhalb von 55°C in die verflüssigte, in der Abkühlungsphase befindliche Maische eingerührt.

Die Einhaltung einer Eiweißrast ist überflüssig, so dass die Maische kontinuierlich weiter auf

Anstelltemperatur abgekühlt werden kann.

Standardisierung:

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

Gebindegrößen:

100 ml Flasche (Nr. 5053)
1000 ml Flasche (Nr. 5054)

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.