

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 -EX-Tosan-**

- Enzympräparat zum Abbau von  $\beta$ -Glucanen  
und Pentosanen in Brennmaischen aus Roggen,  
Gerste, Hafer und Buchweizen -

Stand 02\_2020

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### **Hintergrund:**

Hohe Gehalte an  $\beta$ -Glucanen, Pentosanen und anderen gummiartigen Substanzen in Getreidemaischen vor allem aus Gerste, Roggen und Hafer, aber auch in Buchweizenmaischen, führen im Verlauf des Maischprozesses zu störender Schleimig- und Dickflüssigkeit, die sich auch über die Vergärung hinweg erhält. Solche Maischen neigen bei der anschließenden Destillation oftmals zu starkem Schäumen und zum Ankleben im Brenngerät. Daraus resultieren erhebliche Beeinträchtigungen des Betriebsablaufes, Ausbeuteverluste und bisweilen sogar Destillatfehler, z.B. brenzlicher Duft oder bitterer Geschmack.

#### **Produktbeschreibung:**

**SCHLISSMANN -Ex-Tosan-** enthält als enzymatische Hauptaktivitäten  $\beta$ -Glucanase, Hemicellulasen und Pentosanasen aus *Trichoderma ssp.* mit Nebenaktivitäten an Xylanase und Arabinase.

**SCHLISSMANN -EX-Tosan-** besitzt einen optimalen Temperaturbereich von 40 bis 70°C und ein pH-Optimum von 4,5 bis 6,5.

#### **Anwendungszweck / Wirkung:**

**SCHLISSMANN -EX-Tosan-** spaltet  $\beta$ -Glucane, Pentosane und weitere Schleimstoffe in Getreidebrennmaischen. Damit sorgt es unter der Voraussetzung der sachgemäß durchgeführten Verflüssigung der Stärke für eine dünnflüssige Maischenkonsistenz. Das Präparat begünstigt indirekt die vollständige, saubere Vergärung der Maischen, die auch bei der darauffolgenden Destillation kaum Schaum bilden und nicht ankleben.

#### **Dosierung:**

15-20 ml / 100 kg Getreide

Die erforderliche Enzymmenge wird entweder gleich beim Einmaischen des Rohstoffs oder während der Abkühlungsphase nach dem Ende der Verflüssigungsrast bei Temperaturen kleiner 70°C sorgfältig in die Maische eingerührt.

Falls das beim Einmaischen zugegebene Präparat seine Aktivität während der Verflüssigungsrast bei über 75°C verliert, empfiehlt sich eine zweite, geringere Dosierung während der Abkühlphase.

#### **Gebindegrößen:**

100 ml Flasche (Nr. 5063)  
1 l Flasche (Nr. 5064)

#### **Standardisierung:**

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

#### **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.