

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

TOPIZYM®

- Spezial-Brennereienzymb zur Verarbeitung
von Topinamburbrennmaischen -

Stand 05_2020

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Hintergrund:

Das Besondere an der Verarbeitung von Topinambur in der Brennerei ist seine Zusammensetzung: Er enthält Inulin, ein Reservekohlenhydrat, das anders als Frucht-, Trauben- und Rübenzucker nicht direkt vergärbbar ist, sondern zuvor enzymatisch zu vergärbaren Zuckern aufgespalten werden muss. Außerdem erfordert die Festigkeit der Topinamburknollen eine enzymatische Verflüssigung des enthaltenen Pektins.

Produktbeschreibung:

TOPIZYM® ist ein Zweikomponenten-Enzympräparat zur Verflüssigung und Verzuckerung von Topinamburmaischen. Das breite pH-Optimum und die hohe Wirksamkeit bei pH 3,0 - 4,0 ermöglicht die Ansäuerung von Topinamburmaischen auf pH 3 direkt vor oder nach der Zugabe von **TOPIZYM®** (Vergärung unter „Säureschutz“). **TOPIZYM®** besitzt einen optimalen Temperaturbereich von 20-40°C und ist damit genau auf die üblichen Einmisch- und Gärbedingungen in der Topinamburbrennerei abgestimmt.

Anwendungszweck / Wirkung:

TOPIZYM® enthält hochwirksame Pektinasen und Nebenaktivitäten zum weitgehenden Aufschluss des Zellmaterials der Knollen und zur gleichzeitigen Freisetzung des knolleneigenen Inulins.

Inulinolytische Enzymaktivitäten spalten das wasserlösliche Inulin und setzen den Fruchtzucker, das Substrat für die alkoholische Gärung, frei.

TOPIZYM® eröffnet aufgrund seiner Säuretoleranz gegenüber dem traditionellen Maischverfahren (ohne Enzym- und ohne Säurezusatz) die Möglichkeit, Topinamburmaischen sehr sauber, reintonig und vor allem vollständig zu vergären. Entsprechend steigen Volumen und Qualität des Destillats.

Dosierung:

20 - 30 ml / 100 kg Topinambur

Die erforderliche Enzymmenge wird in der ca. zehnfachen Menge Leitungswasser vorverdünnt und beim Einmaischen nach und nach im Wechsel mit der verdünnten Säure und der zuvor in Wasser angerührten Hefe zugegeben.

Gebindegrößen:

100 ml Flasche	(Nr. 5057)
500 ml Flasche	(Nr. 5058)
1 l Flasche	(Nr. 5059)
5 l Kanister	(Nr. 5060)
20 l Kanister	(Nr. 5061)

Standardisierung:

TOPIZYM® 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.