

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

ULTRA-„Fruit“

- Spezial-Brennereienzymb zur Verflüssigung
von Kernobst- und Steinobstmaischen -

Stand 08_2020

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Hintergrund:

Die Dünnflüssigkeit von Brennmaischen ist eine wesentliche Voraussetzung für deren saubere, vollständige Vergärung. Nur dünnflüssige Maischen lassen sich komfortabel in die Brennblase pumpen und dort ordentlich rühren und destillieren. Da sich in der Abfindungsbrennerei die Alkoholsteuer nach dem Volumen der vergorenen Obstmaische bemisst, ist ein Wasserzusatz beim Einmaischen zur Herstellung der Dünnflüssigkeit nur eine Notlösung. Die ökonomisch günstigere Alternative besteht im enzymatischen Abbau des Pektins der Früchte, das für die Dickflüssigkeit der meisten Obstmaischen ursächlich ist.

Produktbeschreibung:

ULTRA-„Fruit“ ist ein seit Jahren bewährtes Enzympräparat zur vollständigen Verflüssigung von Kernobst- und Steinobstmaischen in der Kleinbrennerei. Es enthält neben Pektinasen auch Hemicellulasen und Arabinase aus *Aspergillus niger*.

ULTRA-„Fruit“ ist mit einem optimalen Temperaturbereich von 20-40°C auf die üblichen Einmisch- und Gärbedingungen in Obstbrennmaischen abgestimmt. Sein breites pH-Optimum und die hohe Wirksamkeit zwischen pH 3 und 4 erlauben

die Ansäuerung der Maische auf pH 3 direkt vor oder nach der Zugabe von **ULTRA-„Fruit“** ohne jegliche Wartezeit (Vergärung unter „Säureschutz“).

Anwendungszweck / Wirkung:

ULTRA-„Fruit“ bewirkt über die enzymatische Spaltung des Pektins während der Gärung der Maische die Auflösung des Fruchtfleisches insbesondere hartfleischiger (z.B. Quitten) und trockener, mehligiger Beeren wie z.B. Aronia- und Vogelbeeren. Bei Steinobst begünstigt es darüber hinaus die Trennung von Stein und Fruchtfleisch. Dies bietet im Hinblick auf die Blausäure-Problematik die Möglichkeit, die vergorene, praktisch steinfreie Maische durch vorsichtiges Abpumpen vom Hauptteil der unten abgesetzten Steine abzutrennen.

Dosierungen...

... auf 1hl Maische (ca. 100kg Früchte):

Apfel:	6 ml
Quitte:	8 ml
Birne:	4 ml
Zwetschge:	2 ml
Vogelbeere:	10 ml

Gärtemperaturen unter 20°C und sehr gerbstoffreiche Obst wie z.B. manche Birnensorten erfordern höhere Dosierungen. Die erforderliche Enzymmenge wird in der ca. zehnfachen Men-

ge Leitungswassers 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. 5056)
1 l Flasche	(Nr. 5055)

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 des versehentlichen Verschüttens oder bei 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.