

# Fermentas Distizym FM Erbslöh



**Fermentas Distizym FM Erbslöh – specialus fermentas uogų ir kaulavaisių gamybai**

Fermentas Distizym, skystas pektolitinis fermentinis preparatas, skirtas uogų ir kaulavaisių odelių skaidymui

gamintojo puslapis

**9,35 € su PVM**

Prekės kodas: 3.202-1745.99

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

Pakuotė: 1 kg, 100 g

## Prekės aprašymas:

Fermentas Distizym FM Erbslöh

- tai koncentruotas skystas fermentas, skirtas **efektyviam vaisių masės skaidymui distiliacijos procese**. Šis produktas sukurtas naudoti su **uogų** (pvz., avietės, gervuogės, serbentai) ir **kaulavaisių** (pvz., slyvos, vyšnios, abrikosai) žaliava. Fermentas pagreitina rūgimo pradžią, pagerina skystinimą, sumažina pridegimo riziką ir leidžia išgauti maksimalų aromatą bei alkoholio išėigą.

 Kodėl verta rinktis Fermentas Distizym FM Erbslöh?

- **Greitas pektinų skaidymas** – užtikrina greitą vaisių masės skystinimą, kuris itin svarbus efektyviai fermentacijai.
- **Pagerintas masės maišymas ir pumpavimas** – fermentuota tyrė tampa skystesnė, todėl ją lengviau perdirbti.
- **Sumažėja pridegimo rizika** distiliacijos metu, ypač naudojant tiesioginio kaitinimo įrangą.
- **Pagerinta fermentacija** – fermentas sudaro palankias sąlygas mielėms, todėl alkoholis išsiskiria optimaliai.
- **Ryškesnis vaisių aromatas** – fermentas intensyviai veikia vaisių minkštimą, todėl atsiskleidžia natūralūs skonio komponentai

## Pritaikymo sritys

Fermentas Distizym FM Erbslöh skirtas naudoti **vaisių, uogų sulčių ar vyno/sidro gamyboje**:

- Obuoliai, kriaušės (papildomai galima kombinuoti su kitais fermentais)
- Slyvos, vyšnios, abrikosai, persikai (kaulavaisiai)
- Avietės, serbentai, šilauogės, gervuogės (uogos)

Šis fermentas ypač tinkamas mažosioms distilerijoms, natūralios gamybos meistrams ir visiems, kas siekia išgauti aromatingą, aiškaus profilio distiliatą.

### Dozavimas ir naudojimas

**Dozė priklauso nuo žaliavos tipo**, brandos, temperatūros ir kontakto laiko. Rekomenduojama dozė esant ~15 °C temperatūrai:

#### Vaisiai

##### ml/100 kg misos

Vaisiai

20 - 30

Kaulavaisiai

30-50



### Naudojimo instrukcija:

1. Fermentą praskiesti **šaltame vandenyje**.
2. Dozuoti **tiesiai į malūną** arba **į žaliavos srautą**, jei įmanoma.
3. Jei dedama į masės talpą – **maišyti intensyviai**.
4. Pirmosiomis valandomis patartina **keletą kartų trumpai pamaišyti**, kad fermentacija būtų tolygi ir fermento poveikis maksimalus

### Laikymo sąlygos

- Optimalus laikymas: **0–10 °C**
- Vengti temperatūrų **virš 25 °C** – tai trumpina galiojimo laiką.
- Atidarius pakuotę, naudoti **kiek įmanoma greičiau**, laikyti sandariai uždarytą.

### ✓ Pagrindiniai privalumai santraukoje

- ✓  Greitas vaisių masės suskystinimas
- ✓  Pagerintas aromato išgavimas

- ✓ Sklandesnė fermentacija
- ✓ Mažesnė pridegimo rizika distiliacijos metu
- ✓ Natūrali fermentacijos eiga – be pašalinių skonių

Fermentas Distizym FM Erbslöh leistinas pagal, šiuo metu galiojančius, įstatymus ir teisės aktus. Grynumas ir kokybė įrodyti specializuotose laboratorijose.

papildomiems klausimams

### Nuotraukų galerija:



## Distizym<sup>®</sup> FM

Specialus fermentas vaisių distiliavimo masėms

- ✓ Greitas visų pektinų skaidymas
- ✓ Pagerina masės pumpavimą
- ✓ Sumažėja priesvylimo distiliuojant rizika
- ✓ Intensyvesnis vaisių minkštimo skaidymas ir sustiprėjęs vaisių aromatas