

Fermentas Distizym FM-TOP Erbslöh



Fermentas Distizym FM-TOP Erbslöh

Specialus fermentas, skirtas skaidyti vaisių misai, kuris sudarytas iš kietų vaisių minkštimo arba gumbavaisių.

gamintojo puslapis

2,04 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-544.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 100 g, 1 kg, 5 g

Paskirtis:: kietiems vaisiams arba gumbavaisiams suminkštinti

Prekės aprašymas:

Fermentas Distizym FM-TOP Erbslöh

– tai koncentruotas, skystos formos **pektolizinis fermentas**, skirtas vaisių ir šakniavaisių masės skaidymui distiliato gamyboje. Šį fermentą sukūrė viena iš lyderiaujančių vyno ir distiliavimo pramonės technologijų bendrovių – **Erbslöh Geisenheim GmbH** iš Vokietijos. Produktas idealiai tinka **kietos odelės vaisiams**, pavyzdžiui, obuoliams, svarainiams, kriaušėms bei **šakninėms žaliavoms**, tokioms kaip topinambai (Jerusalem artichoke), vėdrynai (Enzian) ar kitos šaknys.

Distizym® FM-Top padeda žaliavą paruošti distiliacijai greičiau, efektyviau ir švaresniu aromatinio profiliu – tai būtinas sprendimas siekiant aukštos kokybės alkoholinių distiliatų.

Kaip veikia Fermentas Distizym FM-TOP Erbslöh?

Distizym® FM-Top veikia pektino fermentacijos principu – fermentas suskaido vaisių ar daržovių ląstelių sieneles ir ištirpina pektinus. Šio proceso metu:

- **Minkštėja vaisių masė**, lengvėja maišymas ir siurbimas.
- **Greitėja fermentacijos procesas**, todėl lengviau pradėti aktyvią mielių veiklą.
- **Padidėja alkoholio išeiga**, nes fermentas leidžia efektyviau išlaisvinti cukrų.
- **Išsiskiria daugiau natūralių aromatinių medžiagų** – gaunamas švaresnis ir turtingesnis skonis.

Šis fermentas taip pat sukuria efektyvų **maceracijos poveikį**, kuris ypatingai svarbus apdorojant kietesnes žaliavas – obuolius, kriaušes ar net topinambus.

❓ Kur naudojamas Fermentas Distizym FM-TOP Erbslöh?

Produktas yra labai universalus ir tinka daugeliui žaliavų:

Žaliavos tipas Dozavimas (ml / 100 kg) Uogos (avietės, serbentai) 2–5 Kaulavaisiai (slyvos, vyšnios) 3–5 Sėklavaisiai (obuoliai, kriaušės, svarainiai) 5–15 Topinambai (Jerusalem artichoke) 20–30 Kitos šaknys (pvz., Enzian) 10–20

Dozė gali būti koreguojama priklausomai nuo žaliavos **brandos, temperatūros ir kontaktinio laiko**

❓ Naudojimo instrukcija

1. **Paruošimas:** Distizym® FM-Top reikia atskiesti **šaltame vandentiekio vandenyje**.
2. **Įpylimas:** Geriausia fermentą leisti **tiesiai į malūną** arba **į žaliavos srautą**. Taip fermentas iš karto pasiekia žaliavą ir pradeda veikti.
3. **Alternatyva:** Jei fermentas pilamas į masės talpą, jį būtina **gerai išmaišyti** – pirmosiomis valandomis galima kelis kartus trumpai pamaišyti, kad fermentacija vyktų tolygiai.

Rekomenduojama naudoti esant **apie 15 °C temperatūrai**. Aukštesnė temperatūra greitina fermento poveikį, bet gali sumažinti efektyvumą ilgalaikėje fermentacijoje.

❓ Laikymo sąlygos

Norint išlaikyti fermento veiksmingumą:

- **Laikyti +0 °C iki +10 °C temperatūroje.**
- **Vengti virš +25 °C** – tokia temperatūra žymiai sutrumpina galiojimo laiką.
- Atidarytą pakuotę **laikyti sandariai uždarytą** ir sunaudoti kaip įmanoma greičiau

✓ **Pritaikymo nauda skirtingiems vartotojams** ❓ Profesionaliems distiliuotojams:

- Efektyvesnis ir spartesnis gamybos procesas.
- Didesnė išeiga – daugiau alkoholio iš tos pačios žaliavos.
- Kokybiškesnis, ryškesnio skonio ir aromato distiliatas.

❓ Namų gamintojams:

- Paprastesnis žaliavos paruošimas, be ilgų minkštinimo procesų.
- Aiškios dozavimo ir naudojimo instrukcijos.
- Geresnis rezultatas su mažesniu fiziniu darbu.

☒☒ Sidro, kriaušių vyno ar kitų vaisinių gėrimų gamintojams:

- Užtikrina efektyvų cukrų išgavimą ir švarų fermentacijos startą.
- Pagerina skaidrumą ir skonio aiškumą.

Fermentas Distizym FM-TOP Erbslöh – tai **profesionalus, patikimas ir efektyvus sprendimas** visiems, kurie ieško **aukštos kokybės fermento** vaisių ar šakniavaisių žaliavai apdoroti distiliacijai. Nesvarbu, ar gaminate namų sąlygomis, ar valdote didelę distiliavimo įrangą – šis produktas padės pasiekti **didesnę išėigą, ryškesnį skonį ir greitesnį procesą**.

Leistinas pagal, šiuo metu galiojančius, įstatymus ir teisės aktus. Grynumas ir kokybė įrodyti specializuotose laboratorijose.

papildomiems klausimams

Nuotraukų galerija:

