

Fermentas Distizym FM-TOP Erbslöh



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

1,34 € 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:

Distizym® FM-TOP yra skystas, labai koncentruotas pektolazės fermentinis preparatas su padidintu maceruojančiu poveikiu, optimaliai skaidančiu distilijuojamą vaisių masę. Kietų vaisių minkštymas, kaip, pavyzdžiui, obuolių ir svarainių, ar šakniavaisių, kaip, pavyzdžiui, topinambai, yra ypatingai tinkamas šiam produktui.

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

Pritaikymas

- Greitas ląstelinės audinio irimas, greita pektino medžiagos degradacija, todėl efektyvus masės suskystėjimas.
- Paprastas masės siurbimas ir maišymas.
- Lengvesnė fermentacijos pradžia bei rezultatas, optimalus alkoholinio gėrimo kiekis.
- Produktas pasižymės išskirtiniu vaisių komponentų aromatu.

Distizym® FM-TOP yra skiedžiamas šaltu vandeniu ir pilamas į misą/sultis arba tiesiogiai pilant į talpą, turi būti gerai sumaišoma, intensyviai maišant. Maišymas trumpais intervalais pirmąją valandą, skatina mentalo skaidymą. Tai reikėtų daryti kelias valandas, kad paspartinti procesą

Prekės ir poveikis

Distizym® FM TOP pektinazės pasižymi stipriu maceruojančiu poveikiu, turinčiu ypatingai skystinantį poveikį vaisiams su kietu vaisių minkštumu arba džiovintiems vaisiams. Distizym® FM TOP suardo vaisių ląstelių audinį ir pektino medžiagas, todėl jų drastiškas sumažėjimas paskatina klampumą ir suskystinimos masės efektą. Būtina įpilti vandens, kuris yra svarbus,

fermentų aktyvumui didinti. Dėl intensyvaus mentalo skaidymo, išsiskiria vertingi komponentai ir padidina aromata. Mentalo skystėjimas ir apdorojimas palengvina fermentacijos pradžia ir paskatina optimalų alkoholinio gėrimo kiekį. Taikant fermentą, mentalo parūgštinimas nėra būtinas. Bet jei, mentalo pH reikšmė yra didelė, pH reikšmę reiktų koreguojant iki pH 3,0-3,2. Tai rekomenduojama dėl mikrobiologinių priežasčių (vadinamoji rūgštinė apsauga), pridedant Erbslöh-pH Senker (pH mažinimas).

Dozavimas

Fermento dozavimas priklauso nuo atitinkamos žaliavos, vaisiaus subrendimo laipsnio, temperatūros ir kontakto laiko. Laikyti 15 ° C temperatūroje.

Vaisiai

g/100 l misos

Topinambai

20 - 30

Šakniagumbiai/šaknys

10 - 20

Obuoliai/svarainiai

6 - 15

Kriaušės/kaulavaisiai

3 - 6

Nuotraukų galerija:

