

POPIS PRODUKTU

Distizym[®] FM je kapalný, koncentrovaný pektolytický enzym pro optimální rozklad kvasu z bobulového a peckového ovoce.

Je povolený podle současných platných zákonů a nařízení. Kontrolován odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

CÍL OŠETŘENÍ

- rychlé odbourání všech pektinovitých látek, s tím spojené včasné zkapalnění kvasu
- lepší čerpatelnost rmutu
- lehčí rozkvašení a snažší prokvašení kvasu na optimální obsah alkoholu
- intenzivnější narušení pletiva ovoce, tím uvolnění cenných látek ovoce a nárůst ovocných aromat.

PRODUKT A ÚČINEK

Distizym[®] FM je pektolytický preparát, speciálně vyvinutý na vysokou aktivitu v kyselém pH prostředí bobulového a peckového ovoce. Distizym[®] FM rychle štěpí všechny pektinové látky, což vede k výraznému snížení viskozity a zkapalnění kvasu. Kvas se dá potom lehce míchat a čerpat. Intenzivním rozkladem kvasu se uvolňují cenné látky a zvyšuje se obsah buketních a aromatických látek. Zkapalněný a rozložený kvas ulehčuje rozkvašení, zlepšuje prokvašení kvasu, což vede k lepší výtěžnosti alkoholu. Současně se snižuje nebezpečí připálení během destilace.

DÁVKOVÁNÍ A POUŽITÍ

Dávkování enzymu je závislé na surovině, stupni zralosti, teploty a době účinnosti. Následně uvedené dávky se vztahují na teplotu ošetření 15 °C.

Ovoce	ml/100 kg kvasu
Bobulové ovoce	30 – 50
Peckové ovoce	20 - 50

Distizym[®] FM se zředí studenou vodou na 5-10 % roztok a dává se nejlépe přímo do mlýnku nebo drtiče. Byl-li enzymový roztok přidán do nádrže kvasu předem nebo později, musí se enzym dokonale promíchat. Opakované krátké promíchání během první hodiny podporuje rozklad kvasu.

SKLADOVÁNÍ

Skladujte v chladnu. Otevřené balení rychle opět uzavřete a brzy spotřebujte.

**Speciální enzym
k rozkladu
ovocných kvasů**