

Distizym FM

POPIS VÝROBKU

DISTIZYM FM je kvapalný pektolytický enzým na optimálne ošetrovanie rmutu z bobuľového a kôstkového ovocia, určeného na destiláciu.

Povolené podľa súčasne platných zákonov a nariadení. Čistota a kvalita výrobu kontrolovaná odborným laboratóriom.

CIEĽ POUŽITIA

- Rýchle odbúranie všetkých pektínových látok, a s tým spojené včasné skvapalnenie rmutu.
- Lepšia čerpatelnosť rmutu.
- Ľahké rozkvasenie a lepšie prekvasenie rmutu na optimálny obsah alkoholu.
- Intenzívnejšie narušenie ovocného tkaniva, a tým väčšie uvoľnenie cenných látok a ovocných aróm.

**Špeciálny enzým na
nakvášanie rmutu
z ovocia na pálenie**

PRODUKT A ÚČINOK

DISTIZYM FM je pektolytický enzým, špeciálne vyvinutý na vysokú účinnosť v kyslom prostredí (nízke pH) rmutu z ovocia. Rýchlo odbúrava všetky pektínové látky, čo vedie k výraznému zníženiu viskozity ovocného rmutu a jeho rýchlemu skvapalneniu. Rmut sa dá potom ľahšie miešať a prečerpávať. Dochádza tiež k intenzívnejšiemu uvoľneniu cenných látok, tvoriacich arómu a buket. Optimálnejší je aj priebeh kvasného procesu.

DÁVKOVANIE

Dávka enzýmu je závislá od druhu ovocia, stupňa jeho zrelosti, teploty a doby účinnosti. Nasledovné dávky sú doporučené na ošetrovanie rmutu pri teplote 15°C.

Ovocie	ml/100 kg rmutu
Bobuľové ovocie	30 –50
Kôstkové ovocie	20 –50

POUŽITIE

DISTIZYM FM sa zriedi vodou na 5-10% roztok a najlepšie sa dávkuje priamo do mlynčeka alebo drviča ovocia. Ak sa enzým dávkuje neskôr do rmutu v nakvášacej nádrži, musí sa dokonale premiešať s celým objemom.

SKLADOVANIE

Skladovať na chladnom mieste. Otvorené balenia ihneď tesne uzavrieť a čo najskôr spotrebovať.

Upozornenie!

Výrobca neručí za následky použitia preparátov, ktoré nezohľadňujú doporučené aplikácie.

V SR zastupuje
ERBSLÖH Geisenheim
UNIMPEX-BRATISLAVA, s.r.o.
Horné Predmestie 3,
900 21 Svätý Jur
t.č.: 02/44971280, 44971481
fax: 02/44970175
www.unimpex-bratislava.com
info@unimpex-bratislava.com