

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25  
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG  
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Brennereitechnologie

## Glucoseoxidase

- Enzym zum Schutz vergorener Obstmaischen  
gegen den Essigstich und Ausbeuteverluste -

Stand 07/2005

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Allgemeine Hinweise:

Vergorene Maischen sind hervorragend geeignete Nährsubstrate für unerwünschte Mikroorganismen, die bereits mit dem Obst in die Maische gelangt sind. Vor allem die sauerstoffbedürftigen Essigsäurebakterien und Kahlmhefen kommen aufgrund des mit dem Ende der Gärung nachlassenden Kohlendioxidsschutzes zur Entwicklung. Sie verursachen nicht nur den Essigsäurestich und andere Spirituosenfehler, sondern mindern mit der Verstoffwechslung des vorhandenen Alkohols gleichzeitig die Alkoholausbeute. Untersuchungen haben gezeigt, dass eine Maischelagerung über mehrere Monate hinweg Ausbeuteverluste von mehr als 10% zur Folge haben kann.

Das spundvolle Auffüllen der Behälter und ein luftdichter Verschluss der Gebinde allein schließen den gefürchteten Zutritt von Luftsauerstoff zur vergorenen Maische nicht völlig aus. Gerade bei Holz-, aber auch bei Kunststofffässern diffundiert Sauerstoff durch die Behälterwand in die Maische.

Um dem zu begegnen, sollten vergorene Maischen möglichst bald destilliert werden. In der Praxis stehen diesem Ziel häufig betriebstechnische Belange entgegen, die eine mehrwöchige Maischelagerung unumgänglich machen.

#### Anwendungsbereiche:

Die gezielte Anwendung von **Glucoseoxidase** in vollständig durchgorenen Obstmaischen, die länger als zwei Wochen gelagert werden sollen, bietet einen zuverlässigen Schutz gegen die beschriebenen oxidativen Verderbserscheinungen und Alkoholverluste.

#### Wirkung:

Die Wirkung des Enzyms **Glucoseoxidase** beruht darauf, dass in die Maische gelangender Sauerstoff abgebunden und damit den schädlichen Mikroorganismen entzogen wird.

#### Dosierung:

**Glucoseoxidase** sollte in Abhängigkeit von der zu erwartenden Lagerdauer und dem Behältermaterial mit 0,5 - 1,5 g/hl Maische dosiert werden: Je länger die Lagerung und je gasdurchlässiger das Material, desto höher die Dosierung.

#### Anwendung:

Die abgewogene Menge **Glucoseoxidase**-Pulver ist in etwas Wasser gelöst behutsam, aber gründlich in die vergorene Obstmaische einzurühren. Da in Edelstahl gelagerte Maischen nur an der Oberfläche gefährdet sind, kann das Enzym hier aufgestreut werden.

#### Gebindegrößen:

20 g Dose (Nr. 5069)  
250 g Beutel (Nr. 5067)

#### Lagerung:

Bei kühler, trockener Lagerung ist das Produkt zwei bis drei Jahre haltbar.

#### Sicherheit bei der Handhabung:

Enzymstaub kann zu allergischen Reaktionen beim Einatmen oder bei Hautkontakt führen. Bei der Handhabung ist deshalb direkter Kontakt mit dem Produkt oder das Einatmen zu vermeiden. Bei Haut- bzw. Augenkontakt sofort gründlich mit Wasser spülen!

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.