

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLISSSMANN
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

Pektinlyase

- reine Pektinlyase zur Verflüssigung von
Obstmaischen (nicht für Bio-Destillate!) -

Stand 07_2020

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Hintergrund:

Die Dünnflüssigkeit von Brennmaischen ist eine wesentliche Voraussetzung für deren saubere, vollständige Vergärung. Nur dünnflüssige Maischen lassen sich komfortabel in die Brennblase pumpen und dort ordentlich rühren und destillieren. Da sich in der Abfindungsbrennerei die Alkoholsteuer nach dem Volumen der vergorenen Obstmaische bemisst, ist ein Wasserzusatz beim Einmaischen zur Herstellung der Dünnflüssigkeit nur eine Notlösung. Die ökonomisch günstigere Alternative besteht im enzymatischen Abbau des Pektins der Früchte, das für die Dickflüssigkeit der meisten Obstmaischen ursächlich ist.

Produktbeschreibung:

Pektinlyase ist ein spezielles pektinolytisches Enzympräparat zur Verflüssigung von Kernobst- und Steinobstmaischen. Im Unterschied zu herkömmlichen Verflüssigungsenzymen, die eine enzymatische Mischaktivität aus Pektinmethylesterase, Polygalakturonase und Pektinlyase haben, ist **Pektinlyase** eine reine Einzelaktivität. Sie wird aus einem gentechnisch modifizierten *Aspergillus niger* gewonnen (GMO), darf deshalb aber nicht für die Herstellung von Bio-Lebensmitteln verwendet werden.

Anwendungszweck / Wirkung:

Pektinlyase bewirkt –genauso wie herkömmliche Pektinasepräparate– über die enzymatische Spaltung des Pektins während der Maischegärung durch die Auflösung des Fruchtfleisches, die Trennung von Steinen und Fruchtfleisch sowie die Erweichung von Kernhäusern letztlich die Verflüssigung der Maische. Aufgrund der kostengünstigeren Herstellung aus einem selbst klonierten Mikroorganismus ist **Pektinlyase** aber deutlich billiger als herkömmlich produzierte Präparate. Darüber hinaus belegen wissenschaftliche Untersuchungen einen technischen Vorteil: Destillate aus Obstmaischen, die beim Einmaischen mit **Pektinlyase** anstelle einer herkömmlichen Pektinase oder auch überhaupt nicht enzymiert wurden, weisen deutlich geringere Gehalte an Methanol auf. Die Verminderung der natürlichen Abspaltung von Methanol aus dem im Obst vorhandenen Pektin ist von Bedeutung bei der Verarbeitung zuckerarmer Rohstoffe zu Destillaten, für die niedrige Grenzwerte an Methanol gelten (siehe Anhang I, Kategorie 9 der Spirituosenverordnung (EU) Nr. 2019/787), z.B. Trester, Williamsbirnen, Quitten, Beeren.

Gebindegröße:

1 l Flasche

(Nr. 5015)

Dosierungen...

... auf 1hl Maische (ca. 100kg Früchte):

Steinobst: 2-5 ml

Kernobst: 5-10 ml

Vogel-/Aroniabereen, Schlehen: 15-20 ml

Die erforderliche Enzymmenge wird in der ca. zehnfachen Menge Leitungswassers verdünnt und beim Einmaischen nach und nach im Wechsel mit der verdünnten Säure und der zuvor in Wasser angerührten Hefe zugegeben.

Haltbarkeit:

Kühle Lagerung bei 4-6°C erhält die deklarierte Enzymaktivität für mindestens 18 Monate.

Arbeitssicherheit:

Da Enzyme allergische Reaktionen verursachen können, sind der direkte Kontakt mit dem Produkt und das Einatmen eingetrockneten Staubes zu vermeiden. Im Falle versehentlichen Verschüttens oder nach Haut- bzw. Augenkontakt ist sofort gründlich mit Wasser zu 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.