

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

SCHLISSMANN -VF-

Stand 02_2020

- Enzympräparat zur Verflüssigung der Stärke in Brennmaischen aus stärkehaltigen, ursprünglich bei uns heimischen Rohstoffen (Getreide, Buchweizen, Kürbisse) -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Hintergrund:

Die Vermaischung stärkehaltiger Rohstoffe in der Brennerei dient hauptsächlich der Aufspaltung der unvergärbaren pflanzlichen Stärke in vergärbare Zucker in folgenden drei Schritten:

- Verkleisterung der Stärke durch Einmaischen mit Wasser und Erhitzung der Maische,
- enzymatische Verflüssigung der verkleisterten Stärke mit **SCHLISSMANN -VF-** und
- enzymatische Verzuckerung der verflüssigten Stärke.

Der Maischebereitung folgt die Vergärung des freigesetzten Zuckers zu Alkohol.

Produktbeschreibung:

SCHLISSMANN -VF- ist ein seit mehr als 20 Jahren bewährtes Enzympräparat zur enzymatischen Verflüssigung von pflanzlicher Stärke, die zuvor durch Erhitzung in Wasser thermisch verkleistert wurde. Die α -Amylase bakterieller Herkunft, die die enzymatische Hauptaktivität dieses Enzympräparats darstellt, wirkt optimal bei pH-Werten zwischen 6,0 und 6,5 und im Temperaturbereich zwischen 65 und 75°C. Er stimmt damit gut mit der Verkleisterungstemperatur der Stärke von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Triticale, und anderen bei uns heimischen Rohstoffen überein.

Für Mais, Reis, Hirse und Kartoffeln, deren Stärke erst bei 85-95°C verkleistert, empfehlen wir aufgrund seiner entsprechend höheren Hitzestabilität unser Enzympräparat **SCHLISSMANN -VF-„Kartoffel“**.

Anwendungszweck / Wirkung:

SCHLISSMANN -VF- bewerkstelligt zeitgleich mit der thermischen Verkleisterung der Getreidestärke ihre enzymatische Verflüssigung (Verflüssigungsrast). Daraus resultiert zum einen die deutliche Verminderung der Viskosität der heißen Maische. Zum anderen ist die Verflüssigung der Stärke Voraussetzung für ihre anschließend erfolgende Verzuckerung.

Unzureichend verflüssigte Maischen aus stärkehaltigen Rohstoffen schäumen bei der Destillation übermäßig stark und kleben in der Brennblase an.

Dosierung:

ca. 20 ml / 100 kg Getreide.

Die erforderliche Enzymmenge wird direkt gemeinsam mit dem Rohstoff eingemaischt.

Falls dabei über 75°C heißes Wasser vorgelegt wird, darf **SCHLISSMANN -VF-** erst dann zugegeben werden, sobald das Einrühren des Rohstoffs für eine entsprechende Abkühlung gesorgt hat.

Anschließend muss die Maische auf einige °C über die Verkleisterungstemperatur der Stärke aufgeheizt und dort für 30 Minuten heißgehalten werden (Verflüssigungsrast bei 75-70°C).

Gebindegrößen:

100 ml Flasche	(Nr. 5045)
250 ml Flasche	(Nr. 5043)
500 ml Flasche	(Nr. 5044)
1 l Flasche	(Nr. 5047)

Standardisierung:

Das Präparat ist mit Wasser und Glycerin auf die in der Spezifikation genannte Aktivität eingestellt.

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.