

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

Gärquick „plus“

Stand 05/2018

- Pulverförmiges Kombinationspräparat für die Verflüssigung und Vergärung von Obstbrennmaischen -
(nicht zulässig für die Trauben- und Fruchtweinbereitung!)

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Die enzymatische Verflüssigung dickbreiiger Fruchtmasse und die Beimpfung mit Reinzuchthefer sind wichtige Voraussetzungen für die zügige, vollständige Vergärung von Obstmaischen, aus denen saubere Destillate in guter Ausbeute gewonnen werden sollen. Mit dem einfach anzuwendenden Mischpräparat **Gärquick „plus“** gelingt dies in einem Schritt direkt bei der Maischebereitung aus Kern-, Stein- und Beerenobst.

Zusammensetzung:

Gärquick „plus“ enthält eine gärkräftige Reinzuchthefer (*Saccharomyces cerevisiae*) für die Vergärung, eine Nährstoffkombination für ihre Ernährung und Stärkung auch unter schwierigen Gärbedingungen sowie eine auch bei pH 3 aktives Pektinenzym zur Verflüssigung.

Wirkung:

Die Anwendung von **Gärquick „plus“** hat folgende Vorteile:

- Verflüssigung der Obstmaische durch die Spaltung des fruchteigenen Pektins, das für die Festigkeit des Fruchtfleisches verantwortlich ist. Dickflüssige Maischen neigen zu Gärstockungen, Fehlgärungen und Schwierigkeiten bei der Destillation.
- Rasche Angärung durch die zügige Verstoffwechslung des in der Maische vorhandenen Zuckers durch die Hefe. Nicht mit Reinzuchthefer beimpfte sowie spontan angärende Maischen neigen zum Verderb, zu Fehlgärungen und zu

unvollständiger Durchgärung.

- Restzuckerfreie Durchgärung der Maische. Unter Nährstoffmangel der Hefe schleppend verlaufende Gärungen neigen zu vorzeitigem Abbruch der Gärung, Fehlgärungen und damit fehlerhaften Destillaten in schwacher Ausbeute.
- **Gärquick „plus“** eignet sich sehr gut für die Vergärung unter Säureschutz

Anwendungsempfehlung:

Gärquick „plus“ muss zur raschen Entfaltung seiner Wirkung homogen in die Maische eingerührt werden. Dafür gibt es zwei Möglichkeiten:

- **Gärquick „plus“** kann trocken möglichst gleichmäßig in die zu vergärende Maische eingestreut werden.
- Sicherer ist jedoch die Zugabe zur Maische in Form einer frisch bereiteten, wässrigen Suspension: Dazu wird die benötigte Menge **Gärquick „plus“** in die etwa 10-20fache Menge Wassers (20-30°C) eingestreut. Dieser Ansatz wird nach einigen Minuten durchgerührt und innerhalb einer halben Stunde homogen in die Maische eingerührt.
- Die Ansäuerung mit **MS-** oder **PM-Säure** auf einen pH-Wert von 3,0 bis 3,2 kann vor- oder nachher erfolgen. Nur bei „gleichzeitiger“ aufgeachtet werden, das **Gärquick „plus“** nicht durch direkten bzw. zu engen Kontakt mit der Säure zu verätzen. Die ideale Gärtemperatur liegt zwischen 15 und 20°C.

Dosierungsempfehlungen:

- Steinobst: ca. 30-40 g/hl
- Kernobst: ca. 50-60 g/hl
- Beeren: ca. 60-80 g/hl

Die genannten Dosierungen gelten für das Einmaischen gesunder, reifer Früchte bei 20°C. Ungünstigere Umstände erfordern deutlich höhere Dosierungen.

Wichtige Hinweis:

Enzymstaub kann beim Einatmen und bei Kontakt mit den Schleimhäuten allergische Reaktionen verursachen. Deshalb sollte Staubbildung bei der Handhabung vermieden werden.

Gebindegrößen:

100 g Beutel	(Nr. 5845/2)
500 g Beutel	(Nr. 5845/3)
1 kg Beutel	(Nr. 5845)
25 kg Sack	(Nr. 5845/1)

Lagerung:

Kühl und trocken, im Anbruch innerhalb von etwa 8 Wochen aufbrauchen.

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.