

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

### ULTRA-„Fruit“

Stand 02/2000

- Spezial-Brennereienzym zur Verflüssigung  
von Kernobst- und Steinobstmaischen -

Seite 1/1

#### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

##### Allgemeine Hinweise:

**ULTRA-„Fruit“** ist ein neuartiges Enzympräparat zur vollständigen Verflüssigung von Kernobst- und Steinobstmaischen in der Kleinbrennerei. Es enthält neben Pectinasen weitere hochwirksame Enzymaktivitäten aus *A. niger* und *Tr. Longibrachiatum*.

Neben der Spaltung des Pektins bauen zusätzliche, aktive Inhaltsstoffe von **ULTRA-„Fruit“** das Pflanzengewebe weitgehend ab.

**ULTRA-„Fruit“** besitzt einen optimalen Temperaturbereich von 20-40°C und ist damit genau auf die Einmischbedingungen in Kleinbrennereien abgestimmt. Das breite pH-Optimum und die hohe Wirksamkeit bei pH 3,0 – 4,0 ermöglicht die Ansäuerung von Obstmaischen auf pH 3,0 direkt nach Zugabe von **ULTRA-„Fruit“** (Vergärung unter „Säureschutz“).

**ULTRA-„Fruit“** eignet sich besonders zur Verflüssigung von hartfleischigen Früchte wie Quitten, Äpfel, eingetrocknete Zwetschgen, Vogelbeeren usw.

##### Gebindegrößen:

100 ml Flasche (Nr. 5056)  
1 l Flasche (Nr. 5055)

##### Zusammensetzung:

Pectinasen, Nebenaktivitäten. Das flüssige, braungefärbte Produkt besitzt eine Dichte von ungefähr 1,2 g/cm<sup>3</sup>.

##### Dosierung:

Angegebene Mengen beziehen sich jeweils auf 1 hl Maische:

Apfel:	6 ml
Quitte:	8 ml
Birne:	4 ml
Zwetschge:	2 ml
Vogelbeere:	10 ml

Die erforderliche Enzymmenge wird in ca. zehnfacher Menge Leitungswasser vorverdünnt und beim Einmaischen zugegeben. Nach Enzymzusatz sofort pH-Wert der Maische auf 3,0 einstellen.

##### Lagerung:

Kühl und trocken lagern!  
Bei 20°C gelagert, behält das Präparat seine Aktivität mindestens 6 Monate, bei 5°C gelagert mindestens 1 Jahr.

##### Sicherheitsaspekte:

Das Produkt wird in Übereinstimmung mit den JECFA (FAO/WHO) und FCC-Spezifikationen für Lebensmittel-Enzyme produziert.

##### Vorsichtsmassnahmen bei der Handhabung:

Das Produkt ist nicht brennbar und vollständig mit Wasser mischbar. Bei der Handhabung sind die üblichen Vorsichtsmassnahmen zu beachten, um direkten Kontakt mit dem Produkt oder das Einatmen von Staub des angetrockneten Produktes zu vermeiden. Im Falle des versehentlichen Verschüttens oder bei 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.