

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“

version 02/2000

- Enzyme de distillation spéciale pour la liquéfaction de
moûts de fruits à pépins et à noyau -

page 1/1

Informations techniques et conseils d'utilisation

Informations générales:

ULTRA-„Fruit“ est une préparation enzymatique nouvelle qui sert à effectuer une liquéfaction complète des moûts de fruits à pépins et à noyau dans la petite distillerie. Elle contient, outre les pectinases, d'autres activités enzymatiques très efficaces d'origine *A. niger* et *Tr. Longibrachiatum*.

Outre la dissociation de la pectine, les composants supplémentaires actifs de **ULTRA-„Fruit“** décomposent largement le tissu végétal.

ULTRA-„Fruit“ présente une zone de température optimale de 20-40°C et correspond ainsi exactement aux conditions de moûts dans les petites distilleries. Le large pH optimal et la grande efficacité en cas de pH 3,0-4,0 permettent l'acidification des moûts de fruits avec un pH 3,0 directement après l'ajout de **ULTRA-„Fruit“** (fermentation sous protection par acidification spéciale).

ULTRA-„Fruit“ est particulièrement adaptée à la liquéfaction de fruits pulpeux durs comme les coings, les pommes, les prunes sèches, les sorbes etc.

Grandeurs des conteneurs:

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

Composition:

Pectinase, activités auxiliaires. Le produit liquide de coloration brune a une densité d'environ 1,2 g/cm³.

Dosage:

Les quantités sont indiquées pour 1 hl de moût:

Pomme:	6 ml
Coing:	8 ml
Poire:	4 ml
Prune:	2 ml
Sorbe:	10 ml

La quantité d'enzymes nécessaire est délayée dans environ dix fois plus d'eau du robinet et ajouté au moût. Après l'ajout d'enzymes, régler la valeur pH du moût immédiatement sur 3,0.

Stockage:

Stocker dans un endroit froid et sec!

Lorsque la préparation est stockée à une température de 20°C, elle conserve son activité pendant au moins 6 mois, à une température de 5°C au moins 1 an.

Aspects relatifs à la sécurité:

Le produit est fabriqué conformément aux spécifications JECFA (FAO/WHO) et FCC concernant les enzymes alimentaires.

Mesures de précaution lors du maniement:

Le produit n'est pas combustible et ne se mélange pas complètement à l'eau. Lors du maniement, il faut observer les mesures de précaution habituelles afin d'éviter d'être en contact direct avec le produit et de respirer la poussière du produit sec. Si l'on a renversé par mégarde du produit ou en cas de contact avec la peau ou les yeux, il faut immédiatement bien se rincer avec de l'eau.

Toutes les informations contenues dans ce document correspondent à nos expériences et connaissances actuelles.

Schliessmann Kellerei-Chemie ne garantit pas, d'une part, que les produits peuvent être utilisés sans effectuer auparavant de test avec soin – tel que ceci est décrit ci-dessus – ni, d'autre part, que leur utilisation ne porte pas atteinte aux droits de brevets d'une tierce personne.

