



Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLIESSMANN
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

SCHLIESSMANN -VF- „Kartoffel“ - Thermostabiles Enzympräparat zur Verflüssigung von Kartoffelstärke -

Stand 07/2008

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

SCHLIESSMANN -VF- „Kartoffel“ ist ein Enzympräparat zur enzymatischen Verflüssigung von Kartoffelstärke in der Kleinbrennerei. Es enthält eine hitzestabile bakterielle α -Amylase (Endoamylase), welche 1,4- α -glucosidische Bindungen in Amylose und Amylopektin spaltet. Durch die rasche Verflüssigung der Kartoffelstärke nimmt die Maischeviskosität sofort nach Zugabe ab.

SCHLIESSMANN -VF- „Kartoffel“ hat einen optimalen Temperaturbereich von 85 - 95°C. Sein pH-Optimum liegt zwischen 5,4 und 5,8. Des Enzympräparat bedarf keiner ergänzenden Calciumzugabe zur Maische.

Zusammensetzung:

Hitzestabile Bakterien- α -
Amylase.

Gebindegrössen:

100 ml Flasche (Nr. 5049)
1 l Flasche (Nr. 5050)

Dosierung:

ca. 5-7 ml pro 100 kg Kartoffeln
bei pH 5,5-6

ca. 10 ml pro 100 kg Kartoffeln
bei pH 5-5,4

Die erforderliche Enzymmenge wird in der ca. zehnfachen Menge Leitungswassers vorverdünnt und mit den Kartoffeln in die Maische eingerührt.

Nach vollständiger Zugabe von Kartoffeln und Enzym muss eine 30minütige Verflüssigungsrast eingehalten werden.

Lagerung:

Kühl und trocken lagern!

Bei 25°C gelagert, behält das Präparat seine Aktivität mindestens 6 Monate, bei 5°C gelagert mindestens 2 Jahre.

Sicherheitsaspekte:

Das Produkt wird in Übereinstimmung mit den FAO/WHO, JECFA- und FCC-Empfehlungen für Enzympräparate produziert, die für die Anwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln gedacht sind.

Vorsichtsmassnahmen bei der Handhabung:

Das Produkt ist nicht brennbar und vollständig mit Wasser mischbar. Bei der Handhabung sind die üblichen Vorsichtsmaßnahmen zu beachten, um allergische Reaktionen durch 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.