



Produkterläuterung

DistiPur ist ein feines Mineralgranulat zur Geruchs- und Geschmacksharmonisierung von klaren Spirituosen und Destillaten. Das Aromapotential dieser Produkte wird mittels Einsatz von DistiPur voll ausgeschöpft. DistiPur ist als modernes Behandlungsmittel sauber und einfach in der Anwendung.

- DistiPur entfernt Substanzen, die für raue, spritige Noten verantwortlich sind
- Grobe Fehltöne können abgemildert oder entfernt werden

Dosage

Die optimale Zugabemenge ist durch Vorversuche zu ermitteln.

Für auf Trinkstärke herabgesetzte Destillate gelten folgende Richtwerte: 20 - 70 g/100 L (bei 15 - 20 °C Behandlungstemperatur).

DistiPur wird zum auf Trinkstärke eingestellten Destillat zudosiert und kurz aufgerührt. Ein mehrmaliges Aufrühren zu einem späteren Zeitpunkt während der Kontaktzeit ist sinnvoll. Als durchschnittliche Kontaktzeit werden 1 - 3 Tage empfohlen. Es können Zwischenverkostungen durchgeführt werden, um die gewünschte Einwirkdauer nach Belieben zu verkürzen oder zu verlängern. Je nach Gehalt aromakaschierender Komponenten ist die Adsorptionswirkung von DistiPur früher oder später erschöpft, Dosage und Kontaktzeit sind hiernach zu variieren. Für Anwendungen in Destillaten vor Herabsetzen auf Trinkstärke oder bei tieferen Temperaturen sind bezüglich Dosage und Kontaktzeit ebenfalls Vorversuche zu empfehlen. Sollte das behandelte Destillat nochmals umgebrannt werden, so ist DistiPur vorher abzutrennen. Die Abtrennung von DistiPur erfolgt durch Dekantieren oder durch eine einfache Grobfiltration.

Lagerung

Vor Feuchte und Fremdgerüchen schützen. Angebrochene Behälter wieder dicht verschließen.