

Enzyme spéciale pour la décomposition des moûts et des fruits durs, ou tubercules tels que topinambours pour la distillation

### Description du produit

Distizym<sup>®</sup> FM-TOP est un concentré d'enzymes pectolytiques avec réhaussement de l'effet de la macération pour la dégradation optimale, en particulier pour les fruits durs tels que coings, pommes et tubercules par exemple topinambours.

Ce produit est conforme à la législation en vigueur et testé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

### But du traitement

- Relâchement et dissolution de la paroi des cellules lors de la macération des tissus cellulaires ainsi qu'une dégradation rapide des pectines d'où une production d'une purée de fruits beaucoup plus liquide.
- Plus grande facilité de pompage et d'homogénéisation de la purée.
- Facilité de fermentation et élévation du rendement en alcool.
- Meilleure extraction et augmentation des substances aromatiques ainsi que du bouquet.

### Le produit et son action

Distizym<sup>®</sup> FM-TOP est une préparation de pectinases à l'activité prononcée lors de macération particulièrement adaptée pour dillution de fruits durs ou fruits secs.

Distizym<sup>®</sup> FM-TOP relâche la structure cellulaire et dissoud complètement les tissus du fruit tout en dégradant les pectines. Ce qui aura comme effet un fort abaissement de la viscosité d'où une liquéfaction accélérée lors de la macération. La purée se laissera donc facilement pomper et homogénéisée. L'enzymage diminuera ou évitera complètement l'ajout nécessaire d'eau.

Il y aura grâce à une macération intensive une meilleure extraction et augmentation des substances aromatiques ainsi que du bouquet.

La liquéfaction et une macération intensive permettra une meilleure fermentation ainsi qu'un rendement d'alcool accru.

Les risques de brûler la purée lors de la distillation seront donc fortement diminués.

Il n'est pas nécessaire d'acidifier les purées avant l'enzymage. En raison de protection microbologique il est conseillé d'abaisser le pH dans la mûche à pH élevée sur 3,0 à 3,2 en ajoutant Erbslöh-pH-Senker.

### Dosage

Le dosage des enzymes est dépendant de la matière première, de sa maturité, de la température et de la durée d'action. Les dosages préconisés ci-dessous se rapportent à une température de 15 °C.

Fruits	ml/100 kg de fruits ou moût
topinambours	20 à 30
tubercules et racines	10 à 20
pommes / coings	6 à 15
poires	3 à 6

### Mode d'emploi

Distizym<sup>®</sup> FM-TOP doit être dilué dans de l'eau courante à raison de 5-10% ou mieux directement ajouté à la purée lors du foulage. Dans les deux cas l'enzyme doit être bien répartie dans toute la purée. Une seconde homogénéisation dans les heures qui suivent favorisera une dégradation de la structure de la purée.

### Stockage

Stocker dans un endroit frais et sec. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés le plus rapidement possible.