

## ENZYM BRENNMAISCHE

Stand: 11/2020

flüssiges pektolytisches Enzym für die Obstverarbeitung

### BESCHREIBUNG:

Enzym BRENNMAISCHE ist ein flüssiges, pektolytisches Enzympräparat mit speziellen Mazerationseigenschaften. Die Vergärung und die Destillation werden dadurch wesentlich erleichtert.

### EIGENSCHAFTEN:

- Erhöhung der Ausbeute
- Verringert die Bildung eines Maischehutes
- Leichtere Pumpbarkeit durch Verringerung der Viskosität
- Verbesserung des Extraktions- und Auslaugungsergebnisses

Enzym BRENNMAISCHE ist ein hochkonzentriertes Naturprodukt, welches von speziellen *Aspergillus Niger* Stämmen fermentiert wird.

Begleitaktivitäten sind Pektinlyase, Polygalakturonase, Pektinesterase. Enzym BRENNMAISCHE ist GMO-frei.

### ANWENDUNG:

Enzym BRENNMAISCHE ist einfach und sicher in der Anwendung. Es empfiehlt sich, das Enzym mit etwas Flüssigkeit für eine gute Ausbringung zu mischen. Enzyme müssen sehr vorsichtig aufgelöst werden, da es bei zu starkem Rühren zu einer Schädigung der Enzymstruktur und damit zu einer Abnahme der Wirksamkeit kommen kann.

Für eine gute Einmischung ist eine Dosierung in Teilportionen beim Mahlen und Quetschen optimal.

### DOSIERUNG:

zur Verflüssigung von Brennmaischen

Apfel	15 ml pro 100 kg bei 10° C
	10 ml pro 100 kg ab 15° C
Birne	20 ml pro 100 kg bei 10° C
	15 ml pro 100 kg ab 15° C
Quitte	30 ml pro 100 kg bei 10° C
	20 ml pro 100 kg ab 15° C
Zwetschke	15 ml pro 100 kg bei 10° C
	10 ml pro 100 kg ab 15° C
Marille, Pfirsich	15 ml pro 100 kg bei 10° C
	10 ml pro 100 kg ab 15° C

Nicht optimale Bedingungen wie zu tiefe pH-Werte oder Temperaturen können durch eine leichte Erhöhung der Dosage kompensiert werden. Ebenso kann durch höhere Dosagen die Einwirkzeit reduziert werden.

### LAGERUNG:

Enzyme in geöffneten Flaschen müssen immer sofort gut verschlossen und kühl und trocken (Kühlschrank) gelagert werden. Es wird empfohlen, angebrochene Packungen möglichst rasch zu verwenden. Bei der Überlagerung von Anbruchgebinden zur nächsten Saison ist ein gewisser Aktivitätsverlust durch höhere Enzymgaben auszugleichen. Bei gekühlter Lagerung <15° C von original verschlossenen Packungen bleibt die maximale Aktivität mindestens 18 Monate erhalten.

### PACKUNGSGRÖSSEN:

250 g Nettogewicht

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel.: +43 (0) 2262/755 50-0 | [www.rwa.at](http://www.rwa.at)  
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehaltenlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.