

Enzymy pro ztekucení ovocného kvasu

Pektolytické enzymy jsou přirozenou součástí buněčné hmoty ovoce a mají vliv na rozklad ovoce - uvolnění šťávy. Jde tedy pouze o aplikaci přirozených látek v koncentrovanější formě a tím ke znásobení jejich účinku. Jejich přídavek je minimální a v destilátu se nijak sensoricky neprojeví.

Speciální pektolytický enzym nabízí následující výhody:

- rychlejší průběh kvašení
- pozitivní vliv na uvolňování buketních a aromatických látek
- lepší čerpatelnost kvasů = snížení hustoty
- lepší využití cukru obsaženého v ovoci = vyšší výtěžek alkoholu
- jednodušší čištění a mytí použitých nádob i kotle

Návod k použití: Rozpustit ve vodě v poměru 1 : 10 (1 díl enzymu, 10 dílů vody) a přidat do kvasu. Důležité je dokonalé promíchání a nechat působit. Po 2 - 8 hodinách opět kvas důkladně promícháme.

Teplotní optimum: Obecně aktivita enzymů s teplotou stoupá. Enzymy se však deaktivují při teplotě nad 55 °C. Optimální pracovní teplota je 15 - 25 °C.

Dávkování: Výrobce doporučovaná dávka se pohybuje v rozmezí 3 - 10 ml na hl kvasu podle druhu ovoce. Protože se v destilátu enzym nijak sensoricky neprojeví a vzhledem k jeho nízké ceně, doporučujeme používat vždy 10 ml.