



## Distizym® FM-Top

Tekutý, špeciálny enzým pre destiláty na ovocie s tvrdou šupkou a dužinou

### Popis výrobku:

**Distizym® FM-Top** je tekutý, vysoko koncentrovaný, pektolytický enzýmový prípravok so zvýšeným maceračným účinkom pre optimálny rozklad rmutov z ovocia s tvrdou šupkou a dužinou, ako sú jablká, hrušky, dule, ale i hľúz, ako je napríklad topinambur.

### Ciele použitia **Distizym® FM-Top**:

- Lepší rozklad bunkových pletív u pevných dužín a šupiek u jadrového ovocia a hľúz.
- Lepšia čerpatelnosť rmutu.
- Skvapalnenie rmutu = lepšia fermentácia a prekvasenie rmutu pre optimálne výťažky alkoholov.
- Skvapalnenie rmutu = lepšie uvoľňovanie cenných aromatických látok pre výraznejšiu ovocnú arómu destilátu.

### Dávkovanie a aplikácia:

Požadovaná dávka enzýmu závisí od suroviny, stupňa vyzretia suroviny, teploty a času pôsobenia. Hodnoty dávkovania sa vzťahujú na teplotu 15 °C.

	mL/ 100 kg rmutu
Bobuľové ovocie	2 - 5
Kôstkové ovocie	3 - 5
Jadrové ovocie	5 - 15
Topinambur	10 - 30
Iné hľuzy/korene, napríklad : horec	10 - 20

Potrebnú dávku **Distizym® FM-Top** zriedte v studenej vode. Potom je ideálne takto pripravený roztok pridávať priamo do mlynčeka/drviča, alebo do prúdu rmutu v čerpadle. Ak nemáte takúto možnosť, zabezpečte dôkladne rozmiešanie roztoku priamo v nádobe s rmutom.

**Skladovanie:** Najlepšie teploty pre skladovanie sú 0 - 10 °C. Vyššie teploty spôsobia skrátenie trvanlivosti produktu. Vyhnite sa teplote nad 25°C. Otvorené balenie dobre uzavrite a spotrebujte čo najskôr.

V SR zastupuje ERBSLÖH Geisenheim GmbH  
Unimpex Bratislava s.r.o.  
Horné Predmestie 3,  
900 21 Svätý Jur  
t.č.: 02/4497 1481, 4497 1280  
[info@unimpex-bratislava.com](mailto:info@unimpex-bratislava.com)  
[www.vinarskepotreby.sk](http://www.vinarskepotreby.sk)



Náš návod na použitie výrobku a naše doporučenie k ošetrovaniu sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrovania, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrovaní /, sú tieto doporučenia iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštneho písomného prehlásenia z našej strany, ktoré by sa týkalo konkrétneho problému, nemajú tieto všeobecné pokyny žiadnu právnu záväznosť ani záruku. Všetky informácie zodpovedajú súčasným právnym predpisom EÚ.