



DISTIZYM® FM



Preparat enzymatyczny do upłynnienia, degradacji związków pektynowych występujących w zacierach owocowych.

W skrócie:

Produkt Skoncentrowany, płynny preparat enzymatyczny pektolityczny

Zakres zastosowania: Owoce jagodowe i pestkowe

Cel: Optymalne przygotowanie zacierów gorzelnicznych





Cechy szczególne: szybka degradacja wszystkich pektyn, związana z szybkim upłynnianiem zacieru

Niska zawartość pektynoesterazy, bez dodatkowego metanolu.

Dawkowanie

- Owoce jagodowe 20 - 50 ml/100 kg zacieru
- Owoce pestkowe 30 - 50 ml/100 kg zacieru

Dawkowanie odnosi się do zastosowania w temperaturze 15 °C.

Jednostka opakowaniowa 1 kg.

