

FRUCHTSAFTERZEUGUNG

Fruchtsaft

Kernobst mahlen oder musen
Steinobst ohne Kernverletzung quetschen
Beerenobst quetschen

ENZYMEINSATZ MAISCHE

Kernobst

10 ml / 100 kg bei 15° C, 20 ml / 100 kg bei 10° C
Einwirkzeit 2 - 4 h

Beerenobst, 30 - 70 ml / 100 kg

Steinobst, 20 - 40 ml / 100 kg

Einwirkzeit 2 - 4 h

ENZYMEINSATZ PRESSSAFT

Kernobst

20 ml/hl bei 10° C, 10 ml/hl bei 10° C
Einwirkzeit 2 - 4 h

Beeren- und Steinobst

20 ml/hl bei 15° C, 40 ml/hl bei 10° C
Einwirkzeit 2 - 4 h

Spezialenzym speziell für Mostbirnen

2 ml/hl bei 15° C, 4 ml/hl bei 10° C
Einwirkzeit 2 - 4 h

stärkehältige Früchte

Tafel- und Frühobst (Stärketest tiefblau)
10 - 15 ml/hl Filtrazym ST-EX
Kontrolle des Stärkeabbaus mit Stärketest

Gerbstoffbehandlung

Äpfel (Mischlingssäfte) 5 - 15 g/hl
Birnen (Mostbirne) 30 - 50 g/hl

Geschmacksbehandlung

gegen Muff- und Faultöne
wenn nicht nur gesundes Obst verarbeitet werden konnte
5-50 g/hl je nach Vorversuch / Gesundheit des Obstes

Eiweißbehandlung

100 - 200 g/hl

Klärerschönung

FILTRA Blank 1: 100 ml/hl + Filtrigel 100: 20 g/hl
ca. 2 h nach Bentonitgabe

Kontrolle des Säuregehaltes

Oxydationsschutz

10 - 20 g/hl

Pasteurisieren bei einer Temperatur von 78-80° C
Flaschen vor der Füllung eventuell auf 40° C vorwärmen
Fertigpackungsverordnung beachten

PRODUKT

Filtrazym AMS

Filtrazym BMS

Filtrazym AS

Filtrazym BS

Filtrazym AS gran.

Filtrazym AS
Filtrazym ST-EX
FILTRA Stärkenachweis

Filtrigel 100

IOC Kohle GE (bei Bedarf)

Eiwex gran.

FILTRA Blank 1
Filtrigel 100

FILTRA Blaulauge

FILTRA Ascorbinsäure
(E300 deklarationspflichtig)