

VÝROBA

KVALITNÍHO DESTILÁTU

VYŠŠÍ VÝTĚŽNOST ALKOHOLU
ČISTĚJŠÍ A BOHATŠÍ AROMA
JISTĚJŠÍ PROKVAŠENÍ

	Zpracování	Použité přípravky	Surovina				
			Jádrové ovoce	Bobulové ovoce	Peckové ovoce	Hrozny a matoliny	Kořeny a hlízy
Surovina	Selekce poškozeného a shnilého ovoce, důkladné očištění		Rozdrcení drtičem na ovoce	Rozdrcení drtičem na ovoce	Válcový mlýnek – nerozdrtit pecky	Rozdrcení drtičem na hrozny	Rozdrcení drtičem na ovoce
Drcení	Rozmělnění ovoce	Distizym FM®	5 – 10 ml/100 kg ovoce, kdoule až 20 ml	20-30 ml/100 kg ovoce, u rybízu až 50 ml	20 – 30 ml/100 kg ovoce, meruňky až 50 ml		
		Distizym FM-TOP®				2-3 ml/100 kg ovoce /matolin	5 – 10 ml/100 kg
	Přikyselení	Erbsloh pH-Senker®	2-3 l/100kg ovoce (pH 2,8 – 3)	2-3 l/100kg ovoce (pH 2,8 – 3)	1-2 l/100kg ovoce (pH 3-3,2)	1-2 l/100kg ovoce (pH 3-3,2)	2-3 l/100kg ovoce (pH 3-3,2)
Prokvašení	Normální kvašení Při 20-25°C	Spiriferem Classic®	15-20 g/100 kg ovoce	15-20 g/100 kg ovoce			15-20 g/100 kg ovoce
		Spiriferem Arom®			15-20 g/100 kg ovoce	15-20 g/100 kg ovoce	
	Chladné kvašení při 18-20°C	Oenoferm Fredo®	20-25 g/100 kg ovoce	20-25 g/100 kg ovoce	20-25 g/100 kg ovoce	20-25 g/100 kg ovoce	20-25 g/100 kg ovoce
	Přidání výživy	Vitamon Combi®	30 g/100 kg ovoce	30 g/100 kg ovoce	30 g/100 kg ovoce	30 g/100 kg ovoce	30 g/100 kg ovoce
Destilace	Šetrná destilace	Erbsloh Schaum-ex®	2-4 ml/100 l kvasu	2-4 ml/100 l kvasu	2-4 ml/100 l kvasu	2-4 ml/100 l kvasu	2-4 ml/100 l kvasu U topinambur dvojnásobek
		Trenolin Bukett DF®			5ml/100 l kvasu	5ml/100 l kvasu	
Skladování	Chránit před světlem. Použít inertní materiály – sklo, nerez. Teplota okolo 20°C	Harmonizace zatuchlých tónů DistiPurem®	30 - 60g/100l destilátu	20-30g/100l destilátu	30-60g/100l destilátu	30-60g/100l destilátu	30-60g/100l destilátu



proneco
Šestý smysl Vašich nápojů

Proneco s.r.o.

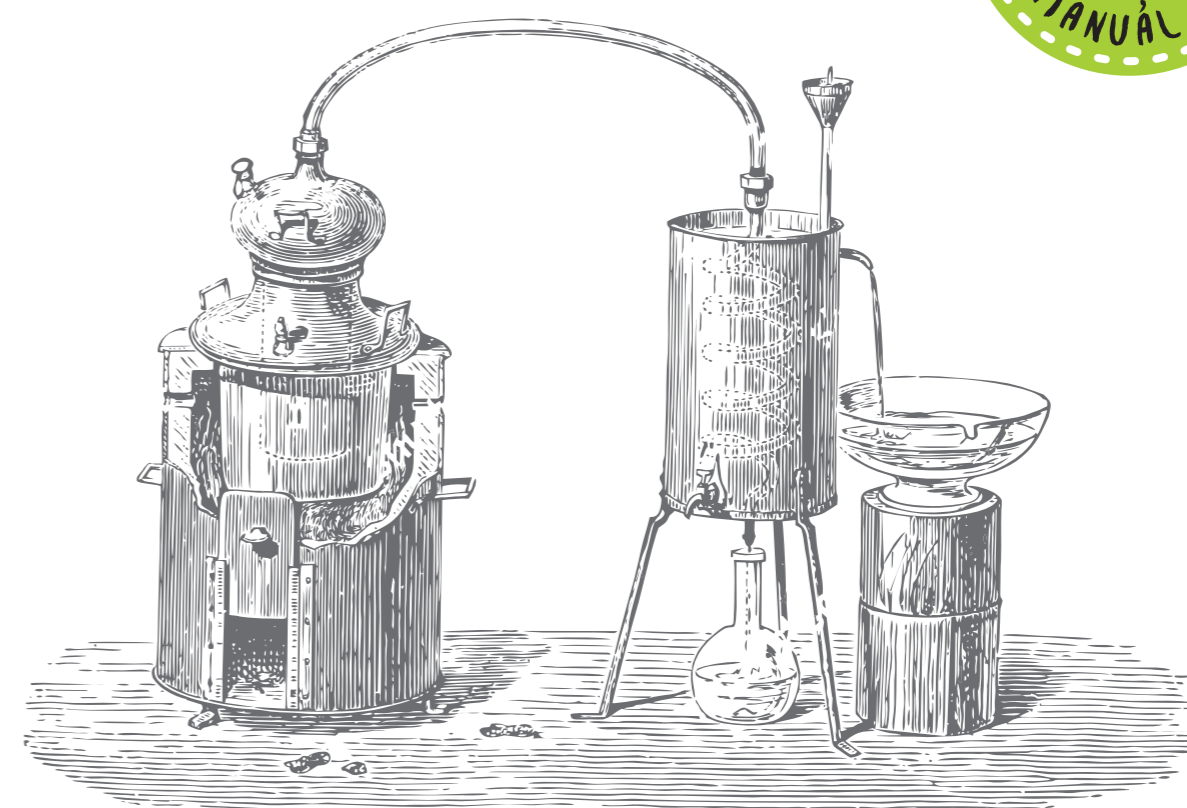
provozovna: 692 01 Klentnice 78

Tel. 519 515 117, fax 519 323 031

E-mail: sekretariat@proneco.cz

www.proneco.cz • www.potrebyprovinare.cz

Náš obchodní partner ve vašem okolí:



proneco

ERBSLOH

KVALITA DESTILÁTŮ SE URČUJE JIŽ PŘI DRCENÍ SUROVINY, DŘÍVE NEŽ ZAČNOU UČINKOVAT ENZYMY A KVASINKY. CÍLEM VÝROBCE PÁLENEK Tedy NENÍ VYROBIT KVALITU, ALE KVALITU ZACHOVAT. LIHOVARNÍK VIDÍ PLODY SVÉ PRÁCE TEPRVE PO DESTILACI NEBO AŽ PO PŘIMĚŘENÉ DOBĚ ZRÁNÍ, TUDÍŽ JE DŮLEŽITÉ ZNÁT PROCESY PROBÍHAJÍCÍ PŘED A PŘI KVAŠENÍ, ABYCHOM UMĚLI SPRÁVNĚ KONAT V TĚCH NĚKOLIKA MÁLO MOMENTECH, KTERÉ ZBÝVAJÍ. ZÁKLADY PRO KVALITNÍ DESTILÁT JSOU VŠAK VE VŠECH SUROVINÁCH STEJNÉ:

- MIKROBIOLOGICKY ZDRAVÉ A STABILNÍ KVASY
- DOBRÉ ZÁSBOVÁNÍ A VITALITA KVASINKOVÝCH BUNĚK, KTERÉ ZABEZPEČÍ ČISTÉ A PLYNULÉ PROKVAŠENÍ
- CO NEJLEPŠÍ ROZKLAD A CO NEJVĚTŠÍ HOMOGENITA KVASU.

ENZYMY



Enzymy jsou proteiny, které urychlují určité biochemické reakce. Aktivita enzymů závisí především na jejich koncentraci a dále na vnějších faktorech, jako je hodnota pH a teplota. Technické enzymy se při výrobě nápojů používají zpravidla na podporu enzymů, které jsou obsaženy v ovoci přirozeně, pro zrychlení biochemických procesů.

Distizym FM®

Pektolytický enzym určený pro optimální rozklad kvasu z bobulového ovoce a peckového ovoce. Zvyšuje tekutost kvasu, čerpatelnost rmutu a prokvašení kvasu na optimální obsah alkoholu.

Distizym FM-TOP®

Pektolytický enzym se zvýšeným maceračním účinkem na optimální zkapalnění pálenkového kvasu z tvrdého masitého ovoce a hlíz, například topinambur. Zlepšuje čerpání a míchání kvasu, zvyšuje ovocné aroma a optimalizuje výtěžnost alkoholu.

Trenolin Bukett DF®

Pektolytický enzym s účinkem na uvolnění aroma. Obsahuje vedlejší beta-glukosidázovou aktivitu, která uvolní typické chuťové a aromatické terpenalkoholy, specifické pro dané ovoce.

PROKVAŠENÍ



Prokvašení s čistou kulturou kvasinek poskytuje nejvyšší možnou výtěžnost alkoholu, získání ovocného aroma, „čisté“ prokvašení bez příchutí, potlačení sekundární flóry bakterií, divokých kvasinek. Přidání výživy napomáhá rychlému začátku kvašení, bezproblémovému průběhu i při nízkých teplotách a kompletnímu dokvašení. Omezuje tak tvorbu nežádoucího aroma a maximalizuje výtěžnost alkoholu.

SPRÁVNÉ POUŽITÍ KVASINEK:

- REHYDRATAČE V TEPLÉ VODĚ (37–42 °C)
- PO 10–15 MINUTÁCH OVĚŘIT VITALITU (TVORBA CO₂)
- BĚHEM 30 MINUT ZAMÍCHAT DO KVASU
- PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ KVASU (< 20 °C) ROZŘEDIT ZÁKVAS S KVASEM V POMĚRU 1:1

Hefacell®

Přírodní produkt, který podporuje množení a kvasný výkon kvasinek. Zajišťuje brzký začátek kvašení při vysokém obsahu alkoholu. Potlačuje brzdicí substance kvašení, jako jsou mastné kyseliny, zbytky postřiků apod., které kvašení zpomalují.

Spiriferm®

Vybraná, silně kvasící suchá čistá kvasinka. Spiriferm má ideální kvasící schopnosti při prokvašení kvasů a moštů, byl selektován speciálně podle požadavků pálenic, vyznačuje se vysokou alkoholovou tolerancí při nízké pěnivosti.

Spiriferm Arom®

Silně kvasící suchá čistá kvasinka s vlastnostmi, které výrazně uvolňují aroma. Zajišťuje bezpečné prokvašení kvasů i při nízké teplotě okolo 15°C, samozřejmě je vysoká tolerance k alkoholu při nepatrné pěnivosti.

Spiriferm Classic®

Silně kvasící suché čisté kvasinky, které mají ideální kvasící schopnosti při prokvašení ovocných kvasů, vysokou toleranci k alkoholu za nízké pěnivosti.

Oenoferm Freddo®

Speciálně selektovaný kvasinkový kmen pro zaočkování studených moštů již od 8°C. Vhodný také pro řízené studené kvašení, které je šetrné k aroma (od cca 13°C do cca 17°C). Vysoký stupeň prokvašení při nízké pěnivosti.

Vitaferm Ultra F3®

Multi-komplexní výživa, ve které se spojuje vše potřebné pro jisté prokvašení. Obsahuje aminokyseliny, peptidy, speciální kofaktory kvašení, manoproteiny a jiné adsorpční polymery, další kvasinkové vitamíny, nenasycené mastné kyseliny a steroly.

Vitamon A®

Preparát speciální kvasinkové výživy, vybraný čistý hydrogenfosforečnan diamonný. Při nedostatku dusíku nebo fosforečnanů zajistí rychlý začátek kvašení při kompletním prokvašení.

Vitamon B®

Kvasinkový vitamin B1 – thiamin, který speciálně podporuje množení kvasinek. Používá se u moštů z ovoce napadeného botritidou (plísni šedou).

Vitamon Combi®

Živná sůl pro kvasinky s vitamínem B1-(thiamin) a diamoniumfosfátem. Produkt může být použit ve všech moštích a při druhotném kvašení. Zajišťuje rychlý začátek při kompletním prokvašení.

SENZORICKÁ HARMONIZACE



DistiPur®

Jemný minerální granulát na harmonizaci pachů a příchutí čistých lihovin a destilátů. Selektivně a efektivně adsorbuje zastřené aromatické látky, zvyšuje potenciál aroma lihovin a destilátů.

Granucol GE®

Jednotlivé druhy preparátů Granucol jsou vyrobeny z práškového aktivního uhlí rostlinného původu. Granucol GE se používá k adsorpci nežádoucích chutí a pachů.

ODSTRANĚNÍ PĚNIVOSTI, ÚPRAVA PH, MIKROBIOLOGICKÁ STABILIZACE



Erbslöh Schaum-ex®

Silikonový odpěňovač speciálně vyvinutý podle požadavků lihovarů. Vlastnosti povrchově aktivních substancí zamezují efektivně nežádoucímu vývoji pěny během prokvašení a destilace.

Erbslöh-pH-Senker®

Kapalná kombinace kyselin k okyselení ovocných kvasů. Snižuje hodnotu pH v kvasu, potlačuje tak nežádoucí mikroorganismy jako jsou octové, mléčné a máselné bakterie, podporuje čisté prokvašení a vývoj aromatických látek.

Kadifit®

Čistý kaliumdisulfid v bílé krystalické formě určený k síření rmutu, moštu a ovocných vín. Neaplikujte přímo do kvasu pro pálení.

