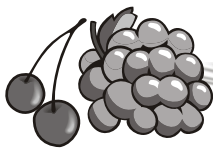


## Pektiny v ovoci a jejich význam

Některé druhy ovocných kvasů, především však kvasy, zhotovené z jádrového ovoce, jsou charakteristické svoji vyšší hustotou, nižším množstvím přítomných ovocných šťáv a tím i následnou zhoršenou mísitelností a hustou konzistencí kvasící ovocné drti (tzn. čím přezrálejší ovoce, tím méně ovocných šťáv). Pektiny jsou látky obsažené v ovoci, které výraznou měrou ovlivňují uvolňování ovocných šťáv z ovocné hmoty. Pektiny se nacházejí ve všech druzích ovoce, v koncentraci 0,1 - 2% a jejich funkcí je především zpevňování buněčných struktur dužniny ovoce. Zpevňující funkce pektinů je ale dočasná a zpravidla po dozrání ovoce jsou odbourávány v ovoci přirozeně se vyskytujícími pektolitickými enzymy. Bohužel, pro přípravu kvalitního kvasu není koncentrace enzymů rozkládajících pektiny v kvasu dostatečná, což má za následek již zmíněnou nadměrnou hustotu kvasů. Při přípravě kvasů pro pálení, tato nadměrná hustota kvasů způsobuje celou řadu těžkostí a potíží. U hustých kvasů se výrazně snižuje rychlost a rovnoměrnost prokvašení ovocné drti, v kvasu zůstávají nerozložené, nerozpadlé a tím i nevykvašené kousky ovoce, takže se snižuje výtěžnost alkoholu z kvasů. Při pálení se pak tyto husté kvasy snadněji připalují, jejich pálení je zdlohavé a je nutné pro pálení používat vyšších teplot (při pálení při vysokých teplotách se pak hůře udržuje čistota a nezávadnost nově vznikajícího destilátu).

## Využití enzymů k odbourávání pektinu

Hustota ovocné drti může být samozřejmě regulována přidáním vody, ovšem po tomto zásahu se zvyšuje celkový objem kvasů, se sníženou koncentrací cukrů (sníženou koncentrací alkoholu), což zvyšuje ztráty při pálení, prodlužuje dobu pálení, ztěžuje manipulaci s kvasem atd. Po přidání pektolitického enzymu klesá hustota kvasů 4 - 9 krát, přičemž největšího efektu je dosažováno u jablek a hrušek. V této souvislosti byla prokázána zvýšená rychlost kvašení v kvasech ošetřených enzymem a zvýšení výtěžnosti destilátu i o 10% a více. Pektolitickým poškozením buněčných stěn se také uvolňuje větší množství aromatických látek, takže při senzoričtém posouzení destilátů, vzniklých za použití pektolitických enzymů, je patrná vyšší aromatická a vyšší výraznost chuti daného ovoce v destilátu, a také i vyšší vyváženost buketu.



## OVOPRES

OVOPRES je multiaktivní, vysoce účinný enzym, který dramaticky přispívá k rozkladu pektinu a nabourání buněčných stěn. Je založen na enzymu dánské firmy NOVOZYMES, největšího světového výrobce enzymů. Je garantována jeho nezávadnost při jeho použití v potravinářství. Radikálně, o 10 - 30%, v závislosti na kvalitě ovoce a kvalitě připravovaného kvasu, zvyšuje výtěžnost alkoholu. Jeho aplikací lze výrazně zkrátit dobu kvašení, popřípadě rychle zpracovávat poškozené ovoce.

**APLIKACE:** Čtvrtě odměřené množství přípravku OVOPRES se naředí 50 - 200krát vodou a promíchá s ovocnou drtí. Doporučená teplota kvašení je 12 - 30°C.

**DÁVKOVÁNÍ:** 6 - 8 ml OVOPRESu je na 100 kg jablek (10 ml OVOPRESu je na 125 - 160 kg jablek)  
4 - 5 ml OVOPRESu je na 100 kg hrušek (10 ml OVOPRESu je na 200 - 250 kg hrušek)  
2 - 3 ml OVOPRESu je na 100 kg švestek (10 ml OVOPRESu je na 330 - 500 kg švestek)

**SKLADOVÁNÍ:** Při skladování do 20°C je účinnost OVOPRESu zaručená tři měsíce. Po této době se aktivita enzymu snižuje o 1 - 2% každý měsíc. Při skladování při teplotě 5 - 10°C si OVOPRES uchovává plnou účinnost po dobu nejméně jednoho roku.

10 ml balení = 45,- Kč  
20 ml balení = 65,- Kč