



Frings Nährstoff **Biozym DS**

Bakterien-Nährstoff zur Bio-Essigherstellung



Im Folgenden erhalten Sie wichtige Hinweise zur Verwendung des neuen Bakteriennährstoffs **Biozym DS**.

Diese müssen zur erfolgreichen Anwendung unbedingt beachtet werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte direkt an die Fa. Heinrich Frings.

1 Allgemeine Hinweise

Zur Herstellung von Bio-Essigen in Übereinstimmung mit den Forderungen der **VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007** über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hat Frings einen neuen Nährstoff mit dem Namen **Biozym DS** entwickelt.

Die Komponenten sowie der Herstellungsprozess in unserem Hause wurden von der Kontrollstelle QC&I **DE-ÖKO-013** entsprechend geprüft und zertifiziert.

2 Einsatzbereich/Bestimmungsgemäße Verwendung

Biozym DS eignet sich zur Herstellung von Bio-Essigen aus den Rohstoffen

- Branntwein
- Weiß- und Rotwein
- Fruchtwein.

Biozym DS ist nur für den Einsatz im sogenannten „Normalverfahren“ bis etwa 14,5% Säure einsetzbar.

Biozym DS ist aufgrund seines besonderen Löseverhaltens **nicht** für den konzentrierten Ansatz in einer Nährstoffdosierung oder kleinen Vorlösebehältern geeignet, da es beim Mischvorgang zu einer starken Schaumentwicklung kommt (siehe Hinweise unter 2.3).

Bei der Umstellung einer laufenden Produktion von konventionellem Nährstoff auf **Biozym DS** darf nicht gleichzeitig eine Erhöhung der Gesamtkonzentration der Maische erfolgen.

2.1 Hinweise zu Lagerung/Farbverhalten

Biozym DS muss trocken und bei 5-20°C gelagert werden und ist in der verschlossenen Originalverpackung (mindestens) 3 Monate ab Herstellungsdatum (siehe Aufdruck auf den Säcken) haltbar. (Darüber hinaus ist der Nährstoff weiter verwendbar, so lange es nicht durch Kontakt mit Luft oder Feuchtigkeit zu sichtbarer Verklumpung und/oder Verfärbung kommt.)

Biozym DS darf nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt oder in der Nähe starker Wärmequellen gelagert werden.

Abhängig von den Lagerbedingungen und dem Alter des Nährstoffs kann es zu einer leichten Färbung des fertigen (Branntwein-) Essigs kommen. Dies stellt jedoch keine Qualitätseinbuße dar und ist im Rahmen einer Bioessigproduktion eher als ein positives Unterscheidungsmerkmal zu bewerten.

2.2 Anwendungskonzentration



Für alle oben genannten Rohstoffe ist eine Konzentration von **1,3kg/m³ Maische** erforderlich.

2.3 Wichtige Hinweise zur Verwendung



Vorsicht

Beim Öffnen der Säcke kommt es zu Staubentwicklung und es ist ein deutlicher Geruch nach Ammoniak (Salmiakgeist) festzustellen (siehe 2.4).

Es kann zu Reizungen der Augen und Atemwege kommen.

Halten Sie sich deshalb vom Bereich der Staubentwicklung fern und tragen Sie immer einen Atemschutz.

- Da es beim Ansatzvorgang zu einer Schaumentwicklung kommt, ist **Biozym DS nicht** für den konzentrierten Ansatz in einer Nährstoffdosierung oder kleinen Vorlösebehältern geeignet.
- Lösen sie grundsätzlich die erforderliche Menge **Biozym DS** immer in der Anwendungskonzentration im Maischebehälter auf.
- Schneiden Sie die einzelnen Säcke auf und entleeren Sie den Inhalt **langsam** und unter kontinuierlichem Rühren (mittels Luftstoßmischer oder Rührwerk) in den mit Maische gefüllten Maischetank.
- Mischen Sie nach Zugabe der gesamten benötigten Nährstoffmenge die Maische für 30 Minuten.
- Da **Biozym DS** nicht vollständig löslich ist, empfehlen wir, den Inhalt des Maischetanks täglich für 5-10 Minuten zu durchmischen.
- Überprüfen Sie Ihren Maischetank regelmäßig auf einen eventuell entstandenen Bodensatz. Entfernen Sie diesen und reinigen Sie den Tank.

2.4 Hinweis zum Ammoniakgeruch



Der beim Öffnen der Säcke festzustellende Geruch nach Ammoniak (Salmiakgeist) ist im fertigen Produkt nicht mehr vorhanden.