

Anleitung zur Herstellung von Alkohol aus Kartoffeln

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Um Kartoffelstärke vollständig zu vergärbaren Zuckern abbauen zu können, muss die Kartoffel zuerst möglichst fein vermahlen werden. Das erzeugte Kartoffelmus wird dann unter Zugabe von Prozesswasser und **AVF- „Kartoffel“** auf 90-95°C erhitzt. Bei diesen hohen Temperaturen verkleistert die Stärke vollständig und wird gleichzeitig von der temperaturstabilen Bakterien - α -Amylase β -**AVF- „Kartoffel“** gespalten.

Anschließend werden die Stärkebruchstücke vom Enzympräparat **Spezial-Amylase** zu vergärbare Zuckern abgebaut. **Eiweiß-Ex** enthält ein Tischung aus fungalen α -Amylasen und Glucoamylasen zur restlosen Verzuckerung verflüssigter Kartoffelstärke.

Hohe Eiweißgehalte in Kartoffeln können zu Ablagerungen an den Innenwänden von Maischebehältern, an den Rohrwandungen der Kühlschlägen sowie auf den Verstärkerböden der Destillierkolonne führen.

Eiweiß - Ex, ein spezielles Enzympräparat zur Spaltung von Getreide- und Kartoffeleiweiß, verzögert diese Maischesteinbildung. Zugleich bekämpft es wirksam die Schaumentwicklung bei Vergärung und Destillation von Kartoffelmaischen.

Kornbrand „PREMIUM“ ist eine speziell für die Korn- und Kartoffelbrennerei entwickelte Trockenreinzuchthefe. Die hohe Alkoholtoleranz bis 18 % und die Temperaturbeständigkeit bis 38°C sichern eine zügige Fermentation und vollständige Durchgärung.

Weitere Hinweise:

Einzelheiten zu den hier genannten Produkten finden Sie auf unseren entsprechenden technischen Informationsblättern.

Umseitig finden Sie eine **Einmaischanleitung für Kartoffeln**, die speziell auf die Belange der Kleinbrennerei abgestimmt ist.

Maischschemata zur Verarbeitung von Kartoffeln:

- Im Maischbottich 95°C heißes Prozesswasser vorlegen. Die Wassermenge richtet sich nach dem Stärkegehalt der Kartoffeln. Sie sollte so bemessen werden, dass der Extraktgehalt in der verzucker-ten Maische bei 16 - 18 %mas Saccharose liegt;
- Kartoffeln über eine Hammermühle (2 mm Rundlochsieb) vermahlen;
- Kartoffelmus in den Maischbottich überführen und einrühren;
- Nach Eintrag von ca. 10 % der Kartoffelmenge **VF- „Kartoffel“** zur enzymatischen Stärkeverflüssigung in den Maischbottich zugeben;
 Dosierung: 4 ml / 10 kg Kartoffeln
 pH-Wert: 5,5 - 5,8
 Bei pH-Werten zwischen 5,0 und 5,4 ist die Dosierung des Enzympräparates zu verdoppeln oder der pH-Wert mit Calciumcarbonat etwas anzuheben.
- Temperaturkontrolle: Maischetemperatur (nach Einbringung aller Kartoffeln) ≥ 90°C;
- 30 Minuten Verflüssigungsrest bei 55°C halten;
- verflüssigte Maische auf 55 - 58°C abkühlen;
- pH-Wert durch Zugabe von Schwefelsäure auf 4,5 - 5,0 absenken;
- **Spezial-Amylase (Art.-Nr.: 100.862)** zur enzymatischen Stärkeverzuckerung zugeben;
 Dosierung: 1 ml / 10 kg Kartoffeln
 pH-Wert: 4,5 - 5,0 (nochmals überprüfen und ggf. korrigieren!)
- **Eiweiß-Ex-Enzym (Art.-Nr. 100.863)** zum enzymatischen Proteinabbau zugeben;
 Dosierung: 1 ml / 10 kg Kartoffeln
- 30 Minuten Verzuckerungsrest einhalten;
- auf Anstelltemperatur von 28 - 30°C abkühlen;
- **Kornbrand „PREMIUM“** Trockenreinzuchthefe nach Rehydratisierung in der 10fachen Menge warmen Wassers zugeben;
 Dosierung: 0,5 - 0,9 g pro 25 l Maische
- Gärdaue ca. 68 Stunden.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.
 herstellerangebote.de garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.