



Produktbeschreibung

Citrolase® CLEAR ist ein flüssiges hochkonzentriertes Pektinasepräparat zum vollständigen Abbau von Pektin in Zitrusfrüchten und flüssigen Extrakten aus Zitrusfrüchten. Durch seine hohe Säurestabilität ist es besonders für die Klärung von Zitrusfrüchten mit geringem pH-Wert geeignet.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Fruchtsäfte enthalten trubstabilisierende Pektinstoffe. Daher wird zur Herstellung klarer Zitrusfrüchte und Saftkonzentrate das Pektin enzymatisch vollständig abgebaut.

Produkt und Wirkung

Citrolase® CLEAR ist eine besonders säuretolerante Pektinase. Sie baut Pektinstoffe effizient ab und ermöglicht eine schnelle Sedimentation und eine gute Filtrierbarkeit bei der Produktion klarer Säfte.

Dosage

Die Enzymdosage ist abhängig von der verwendeten Fruchtart, dem Reifegrad, der Temperatur und Einwirkzeit. Folgende Richtwerte aus Anwendungserfahrungen liegen vor:

Anwendung	Dosage [mL/t]	Temp. [°C]	Zeit [min.]
Zitronensaft	20-30	40	90-120
Orangensaft	10-15	40-45	45-60
Limettensaft	50-60	30	120

Anwendung

Citrolase® CLEAR wird in kaltem Leitungswasser zu einer 5-10%igen Lösung verdünnt. Die Dosage erfolgt direkt in die Saftleitung nach der Aromaanlage oder wird in die Enzymierungstanks vorgelegt.

Lagerung

Gekühlt lagern. Anbruchpackungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.

**Effizienter
Pektinabbau in
Zitrusfrüchten**