

Produktbeschreibung

Citrolase® NC ist ein flüssiges hochkonzentriertes Enzympräparat. Der spezielle Wirkkomplex wird angewandt zur verbesserten Ausbeute und Qualität bei der Extraktion von Zitruschalen und kann ebenso zum beschleunigten Viskositätsabbau in Extraktionssäften aus Zitrusfrüchten eingesetzt werden.

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

Behandlungsziel

Trubstabile Extrakte aus Zitruschalen sind eine gefragte Komponente zur Herstellung verschiedenster Getränke. Diese sogenannten „Cloudifiers“ werden durch enzymatische und physikalische Extraktion von Zitruschalen gewonnen. Citrolase® NC reduziert die Viskosität während der Mazeration von Zitruschalen und setzt die wertgebenden Komponenten frei für Schalenextrakte mit hoher optischer Dichte und stabiler Trübung. Im Anschluss an die Abtrennung des Extraktes ist eine weitere Enzymbehandlung zu empfehlen. Durch diese weitere Viskositätsreduzierung wird eine bessere Konzentrierbarkeit des Extraktes erreicht.

Produkt und Wirkung

Citrolase® NC besteht aus zahlreichen enzymatischen Aktivitäten zur Mazeration von Zitrusobstschalen. Es bewirkt einen teilweisen Abbau von Pektin und weiteren gelbildenden Verbindungen im wässrigen Schalenextrakt. Durch Citrolase® NC wird eine starke Mazeration der behandelten Schalen erreicht. Durch Ausschluss unerwünschter Enzymaktivitäten, vor allem Pektinmethylesterase, können trubstabile Extrakte mit hoher optischer Dichte bei gleichzeitig guter Konzentrierbarkeit hergestellt werden. Da Zitrusfrüchten zumeist eine wirksame native Pektinmethylesterase enthalten, sollte diese durch vorhergehende Erhitzung deaktiviert werden.

Die Extraktionssäfte besitzen eine hohe Viskosität. Zur weiteren Reduzierung der Viskosität nach Gewinnung des Extraktes kann ebenfalls Citrolase® NC eingesetzt werden. Noch empfindlicher erfolgt die Viskositätseinstellung mit Citrolase® V-LG oder Citrolase® TS.

Dosage

Enzymdosagen sind abhängig von Rohware, Reifezustand, Temperatur und Einwirkzeit. Bekannte Standardwerte sind:

Anwendung	Dosage [mL/t]	Temp. [°C]	Zeit [min.]
Zitruschalenextraktion	100-200	45-50	90-150
Viskositätsreduzierung	20-40	45-50	30-60

Anwendung

Citrolase® NC wird in kaltem Leitungswasser zu einer 5-10%igen Lösung verdünnt. Die Dosage erfolgt direkt in die Maischeleitung nach der Erhitzung oder wird in die Enzymierungstanks vorgelegt. Zur verbesserten Wirksamkeit sollte die Enzymierung bei laufendem Rührwerk erfolgen. Nach der Fest-Flüssig-Trennung müssen Enzyme durch rasche Pasteurisation inaktiviert werden.

Lagerung

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

**Erhöhte Ausbeute
bei der Gewinnung
von Zitruschalen-
extrakten**