

## Produktbeschreibung

Citrolase® TF CLEAR ist ein flüssiges hochkonzentriertes Enzympräparat zum vollständigen Abbau von Pektin und weiteren Polysacchariden in Maischen und Säften tropischer Früchte. Dank zahlreicher wertvoller Nebenaktivitäten ist es besonders zur Klärung von tropischen Fruchtsäften geeignet.

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

## Behandlungsziel

Fruchtsäfte sind reich an Pektin und weiteren trubstabilisierend wirkenden Polymeren. Zur Herstellung klarer Säfte und Konzentrate ist ein kompletter enzymatischer Abbau nötig.

Zielsetzungen der Behandlung sind:

- Rasches Absenken der Maischeviskosität
- Kompletter Pektinabbau vor der Klärung/Filtration
- Stabilisierung klarer tropischer Fruchtsäfte durch Abbau von Mannanen und weiteren Hemicellulosen, welche unerwünschte Nachtrübungen verursachen können.

**Spezialenzym zur  
Herstellung klarer  
Säfte aus  
tropischen Früchten**

## Produkt und Wirkung

Neben seiner pektolytischen Hauptaktivität besitzt Citrolase® TF CLEAR weitere Enzymfraktionen, welche besonders für die Verarbeitung tropischer Früchte, etwa Mango, Banane, Papaya, Ananas, Lychee, etc., bedeutsam sind. Speziell selektierte Pektinasen angereichert mit Hemicellulasen weichen das Zellgewebe auf und senken die Viskosität der Fruchtmaische. Dies ermöglicht eine rasche und effiziente Extraktion der Matrix. Zur Herstellung klarer Säfte und Konzentrate aus tropischen Früchten (z. B. Ananas) muss das Fruchtpektin komplett abgebaut werden. Citrolase® TF CLEAR verbessert die Filtrationseigenschaften des Saftes durch kompletten Abbau filtrationshemmender Kolloide. Die Neigung zu späteren Nachtrübungen wird durch weitestgehenden Abbau kritischer Kolloide vermindert.

## Dosage

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

<b>Richtwerte zur Behandlung ausgereifter Früchte bei 45-55 °C und einer Kontaktzeit von 1-2 h:</b>	
<b>Anwendung</b>	<b>mL/ t Frucht</b>
Mango	150 - 250
Papaya	70 - 85
Lychee	30 - 50
Ananas	30 - 50
Banane	400 - 500

<b>Richtwerte zur Behandlung von Säften bei 15°Bx, 45-55 °C und Kontaktzeit von 1-2 h:</b>	
<b>Anwendung</b>	<b>mL/ 1000 L</b>
Ananassaft	15 - 30
Papayasaft	30 - 40
Lycheesaft	15 - 30
Bananensaft	5 - 10

## Anwendung

Citrolase® TF CLEAR 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. Zur Saftdepektinisierung erfolgt die Dosage 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.

ERBSLÖH Geisenheim AG ♦ Erbslöhstraße 1 ♦ D-65366 Geisenheim ♦ Tel: 06722/708-0 ♦

Fax: 06722/6098 ♦ info@erbsloeh.com ♦ www.erbsloeh.com

Unsere Produktmerkblätter und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Erfahrungen. Da uns die Vorbehandlung in den meisten Fällen unbekannt ist und Unabwägbarkeiten der zu behandelnden Naturprodukte hinzukommen können, sind diese Empfehlungen nur allgemeiner Natur und dienen Ihrer Beratung. Ohne eine gesonderte schriftliche problembezogene Stellungnahme unsererseits können diese allgemeinen Hinweise deshalb keine Rechtsverbindlichkeit mit Haftungsfolgen entfalten. Alle Informationen entsprechen den derzeitigen rechtlichen Grundlagen der Bundesrepublik Deutschland und der EU. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Edition 06/09 - Citrolase\_TF\_CLEAR.doc - Druck am 03.06.2009