

## Produktbeschreibung

Citrolase® TF CLOUDY ist ein flüssiges konzentriertes Enzympräparat. Der spezialisierte Enzymkomplex wird vorwiegend zur Verbesserung der Verarbeitungseigenschaften tropischer Früchte bei der Herstellung trübungsstabiler Säfte angewandt. Es erhöht Ausbeute und Saftqualität bei der Extraktion tropischer Früchte.

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

## Behandlungsziel

Trübe Säfte tropischer Früchte sind gefragte Komponenten für verschiedenste Getränke. Zur raschen Reduktion der Viskosität der Fruchtmaische ist ein geeigneter Enzymkomplex zu verwenden. Trotz gesenkter Viskosität soll die natürliche Trübung der Säfte durch ausreichend Pektin erhalten bleiben. Citrolase® TF CLOUDY wird zum Aufweichen des Zellgewebes und zur Freilegung von Zellsaft angewandt.

## Produkt und Wirkung

Citrolase® TF CLOUDY besteht aus mehreren Enzymfraktionen, welche speziell für die Verarbeitung von tropischen Früchten (u. a. Mango, Banane, Papaya) selektiert wurden. Vorwiegend aus Hemicellulasen (hauptsächlich Arabanasen und Mannanasen) bestehend, ermöglicht es die Saftextraktion aus Maischen und Pürees tropischer Früchte. Citrolase® TF CLOUDY besitzt keine eigene Pektinaseaktivität, welche die Stabilität der Trübung gefährden könnte. Zur Deaktivierung fruchteigener Pektinasen sollte vor der Enzymierung eine Deaktivierung durch Erhitzen durchgeführt werden.

## Dosage

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

Richtwerte zur Behandlung vollreifer Früchte bei 45-55 °C und einer Kontaktzeit von 1-2 h:	
Anwendung	mL/t Frucht
Mango	100 - 150
Papaya	70 - 85
Lychee	30 - 50
Ananas	30 - 50

## Anwendung

Citrolase® TF CLOUDY 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.

## Lagerung

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

**Enzymkomplex zur verbesserten Ausbeute bei der Produktion trübungsstabiler Säfte tropischer Früchte**