



Citrolase® V-LG

Viskositäts-reduzierung
und Trübungsstabilität
ohne Freisetzung von
Galakturonsäure

Produktbeschreibung

Citrolase® V-LG ist ein flüssiger hochkonzentrierter Pektinasekomplex zur Viskositätsreduzierung in trubstabilen Zitrusssäften und Flüssigextrakten der Zitrusverarbeitung.
Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Zitrusssäfte und -extrakte sind reich an gelbildenden Pektinen, Gummistoffen und weiteren Trockenbestandteilen, welche die Konzentrierung zu handelsüblichen Halbwerten limitieren. Zum Abbau dieser Pektine und Reduzierung der Viskosität können Pektinasen angewendet werden. Für trübe Zitrusssäfte und Extrakte ist dabei der Pektinengehalt letztlich bedeutsam für die Stabilität der Trübung. Die Wirkungsweise der neuen Pektinase Citrolase® V-LG unterstützt sowohl die Stabilität der Trübung, wie auch die Reduzierung der Viskosität.

Produkt und Wirkung

Citrolase® V-LG ist ein neuartiger Typ Pektinase. Die Anwendung dieses speziellen Enzympräparates ermöglicht eine exzellente Trübungsstabilität des Saftes bei gleichzeitig reduzierter Viskosität, wodurch eine gute Konzentrierbarkeit bis etwa 65 °Bx erreicht wird. Citrolase® V-LG bewirkt einen teilweisen Abbau von Pektinen und Pektinstoffen. Dies verleiht dem Saft eine hervorragende Trübungsstabilität. Pektinketten werden so modifiziert, dass hochgradig konzentrierte Extraktionssäfte produziert werden können. Durch Ausschluss einer exo-Polygalakturonaseaktivität enthalten die mit Citrolase® V-LG produzierten Säfte nur geringste Gehalte an Mono-Galakturonsäure.

Dosage

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

Anwendung	Dosage [mL/t]	Temp. [°C]	Zeit [min.]
Orangensaft	20-30	Raumtemperatur	10-20
Pulp wash im Gegenstrom	15-30	20-30	20-30
Pulp wash im Batchverfahren	40-60	30-45	30-60
Schalenextrakt			
-Viskositätsreduzierung	20-30	20-40	30-60
-Pulpebehandlung	80-120	45-50	120

Anwendung

Citrolase® V-LG wird in kaltem Leitungswasser zu einer 5-10%igen Lösung verdünnt. Die Dosage erfolgt direkt in die Produktleitung nach der Erhitzung oder wird in die Enzymierungstanks vorgelegt. Nach der Behandlung muss das Enzym durch rasche Pasteurisation inaktiviert werden.

Lagerung

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

ERBSLÖH Geisenheim AG

Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany

Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 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.

Version 001 – 12/2009 AW – Druck: 05.08.2010