

Produktlerläuterung

Fructamyl® F-UHT ist ein flüssiges, hochkonzentriertes amylolytisches Enzympräparat zum Abbau von Stärke und Dextrinen bei der Heißklärung von Kernobstsäften unter Vermeidung der Fädchenbildung. Die Stabilität des Produktes bei hohen Temperaturen und tiefen pH-Werten übersteigt die Wirkung von Amyloglucosidasen. Aufgrund der speziell entwickelten Struktur des aktiven Enzymproteins entstehen keine Fädchentrübungen.

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

Behandlungsziel

Spezialenzym zum Stärkeabbau von besonders stärkereichen Kernobstsäften bei Vermeidung der Fädchentrübung.

Produkt und Wirkung

Kernobstsäfte enthalten am Anfang der Saison unterschiedliche Mengen an gelöster und ungelöster Stärke. Beim Erhitzen des Saftes (z. B. in der Aromaanlage) geht die ungelöste Stärke in Lösung. Zur Herstellung blanker Säfte muß die gelöste Stärke komplett enzymatisch abgebaut werden, zum einen um die Klärung zu ermöglichen, zum anderen um sie als spätere Trübungsursache auszuschalten. Üblicherweise verwendet man hierzu bei der Heißklärung (50 °C) sogenannte Amyloglucosidasen, die bei dem pH-Wert der Säfte von ca. pH 3,2-4,0 ausreichend stabil sind. Ist der Stärkeabbau schwierig, z.B. durch das Vorhandensein retrogradierter Stärke, ist die Anwendung höherer Temperaturen vorteilhaft. In diesem Falle ermöglicht Fructamyl® F-UHT sogar Behandlungstemperaturen von bis zu 65 °C. Die Zusammensetzung von Fructamyl® F-UHT schließt, selbst bei sehr hohen Dosagen, die Bildung einer Fädchentrübung aus. Werden dagegen Amyloglucosidasen überdosiert, zeigen sie aufgrund ihrer enzymatischen Zusammensetzung eine besondere Eigenschaft: nach erfolgter Wirkung werden sie nicht wie andere Enzyme beim Schönungsvorgang erfaßt, sondern ihr Enzymeiweiß verbleibt im klaren Saft bzw. Konzentrat. Erst beim Erhitzen über 80 °C denaturiert das Eiweiß und flockt als sogenannte Fädchentrübung aus. Bei Verwendung von Fructamyl® F-UHT wird dieses Problem vermieden, da das Enzymeiweiß von Fructamyl® F-UHT bei der Klärschönung durch Bentonit entfernt wird.

Dosage

Enzymdosagen sind abhängig von Rohware, Reifezustand, Temperatur und Einwirkzeit. Die notwendige Dosierung sollte durch Dosierungsvariationen mit Hilfe des Jodtests ermittelt werden.

Richtwerte bei 60-70 °C und einer Einwirkzeit von 1-2 Stunden:	
Obst/Stärkenachweis mit Jod	ml/1000 l Saft
Frühreifes bis reifes Obst - starke Blaufärbung	10-15
Überreifes Obst, Lagerobst - Rotbraun - bis Blaufärbung	bis 10

Anwendung

Fructamyl® F-UHT 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. Es ist vorteilhaft, Fructamyl® F-UHT zusammen mit dem pektolytischen Enzympräparat Fructozym P anzuwenden.

Lagerung

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

**Spezialenzym zum
Stärkeabbau bei
hohen
Temperaturen
ohne
Fädchenbildung**