

Produktlerläuterung

Fructamyl® HT-300 ist ein flüssiges, hochkonzentriertes amylolytisches Enzympräparat zum Stärkeabbau bei Kernobstsäften. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Abbau von Stärke und Dextrinen im Temperaturbereich von 20-55 °C.

Produkt und Wirkung

Fructamyl® HT-300 hydrolisiert die α -1,4-glukosidischen Bindungen der Stärke. Erst durch den vollständigen Abbau der Stärke wird die Klärung der Säfte ermöglicht und werden Nachtrübungen vermieden. Grundsätzlich sind Amylasen nur in der Lage, gelöste Stärke abzubauen. Durch thermische Behandlungen, z. B. Heißeinlagerung, KZE, Konzentration (Temp. >70 °C), wird im Frischsaft vorhandene ungelöste Stärke verkleistert und in Lösung gebracht. In eingelagerten stärkehaltigen Säften und Konzentraten kristallisiert ein Teil der gelösten Stärke im Laufe der Lagerzeit wieder aus (Retrogradation). Die enzymatisch nicht abbaubare retrogradierte, ungelöste Stärke wird üblicherweise bei der Klärung mit herausgeschönt. Der Abbau der gelösten Stärke erfolgt durch Zugabe von Fructamyl® HT-300 entweder bei der Kaltklärung (15-20 °C) oder bei der Heißklärung (45-55 °C).

Dosage

Enzymdosagen sind abhängig von Rohware, Reifezustand, Temperatur und Einwirkzeit. Die notwendige Dosierung sollte durch Dosierungsvariationen mit Hilfe des Jodtests ermittelt werden. Der Jodtest innerhalb des Erbslöh-Sümo® TEST-Koffers gibt Ihnen einen Hinweis über die erforderliche Dosage von Fructamyl® HT-300.

Richtwerte bei 40-55 °C und einer Einwirkzeit von 1-2 Stunden:	
Obst/Stärkenachweis mit Jod	ml/1000 l Saft
Frühreifes bis reifes Obst - starke Blaufärbung	20-40
Überreifes Obst, Lagerobst - Rotbraun- bis Blaufärbung	3-20

Wird Fructamyl® HT-300 bei der Kaltklärung eingesetzt, erfordert die niedrige Temperatur längere Einwirkzeiten, als in der Tabelle angegeben. Als Faustregel gilt: pro 10 °C Temperaturabnahme verdoppelt sich die Einwirkzeit.

Sind aufgrund extremer Stärkegehalte höhere Dosagen als angegeben erforderlich, empfehlen wir zur Vermeidung eventueller Fädchentrübungen die Verwendung der Spezialamylasen Fructamyl® FCT bei der Kaltklärung.

Anwendung

Fructamyl® HT-300 kann in Verbindung mit dem pektolytischen Enzym Fructozym P gleichzeitig angewendet werden. Fructamyl® HT-300 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.

Lagerung

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

**Spezialenzym für
den Stärkeabbau
bei Kernobstsäften**