

## Produktlerläuterung

Fructozym® BE ist ein flüssiges, hochkonzentriertes pektolytisches Enzympräparat zum schnellen, vollständigen Pektin- und weitestgehenden Kolloidabbau bei der Beerenverarbeitung. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

## Behandlungsziel

- Rascher Abbau von allen Pektinstoffen und die damit verbundene Absenkung der Maischeviskosität.
- Intensiver Aufschluß des Fruchtgewebes, welches leichtes und schnelles Pressen bei hoher Saftausbeute garantiert.
- Hohe Farbstoffextraktion.
- Weitestgehender Abbau aller Saftkolloide zur Verbesserung von Klärung bzw. Filtrierbarkeit und für ein „Mehr“ an Sicherheit bei der Herstellung stabiler Säfte und Konzentrate.

**Spezialenzym für  
die Beeren-  
verarbeitung**

## Produkt und Wirkung

Fructozym® BE ist ein speziell entwickeltes Beerenenzym, das sich durch sein sorgfältig ausbalanciertes Verhältnis von Pektinase-Hauptaktivitäten zu einem breitgefächerten Spektrum nützlicher Nebenaktivitäten gegenüber normalen Pektinasen auszeichnet. Fructozym® BE baut daher nicht nur das bei Pflanzen als Kittsubstanz zwischen den Zellen dienende Pektin schnell und vollständig ab, sondern auch solche Kolloide, die in den Früchten heterogen in das Pektingerüst eingebaut sind.

Der schnelle Abbau dieser „Pektinstoffe“ führt zu einer drastischen Reduzierung der Maischeviskosität und bewirkt einen intensiven Aufschluß des Fruchtgewebes. Das führt zu besserem Saftablauf, Steigerung der Ausbeute an Saft- und wertgebenden Inhaltsstoffen, Erhöhung der Preßleistung und -kapazität sowie verbesserter Klärung und Filtrierbarkeit.

Besonders bei der Herstellung stabiler Buntsäfte und Konzentrate stellt Fructozym® BE seine Leistungsfähigkeit unter Beweis.

## Dosage

Enzymdosagen sind abhängig von Rohware, Reifezustand, Temperatur und Einwirkzeit.

Richtwerte bei 45-55 °C und einer Einwirkzeit von 1-2 Stunden:		
Früchte	ml/1000 kg Maische	ml/1000 l Saft
Schwarze Johannisbeeren	50-200	40-120
Sonstige Beeren	30-120	30-100

## Anwendung

Fructozym® BE wird in kaltem Leitungswasser zu einer 5-10%igen Lösung verdünnt. Die Dosage erfolgt direkt in die Maischeleitung nach dem Erhitzer oder wird in den Maischetank vorgelegt. Taktweises Rühren unterstützt anschließend die Wirkung von Fructozym® BE. Zur vollständigen Depektinisierung erfolgt eine zusätzliche Enzymdosage zum Saft.

## Lagerung

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