

Produkterläuterung

Fructozym® Color ist ein flüssiges, hochkonzentriertes pektolytisches Enzympräparat zur Herstellung besonders farbindensiver Säfte. Die Farbstoffe werden aus der Maische extrahiert und bleiben stabil im Saft erhalten.

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

Behandlungsziel

- Farbindensive und farbstabile Buntsäfte
- 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
- Vollständiger Pektinabbau im Saft und damit Schaffung der Voraussetzung für gute Klärung und Filtrierbarkeit
- Geringe Ausbildung von Feintrub und dadurch bessere Stabilisierung gegen Kolloidnachtrübungen

**Spezialenzym zur
Herstellung
besonders
farbindensiver
Buntsäfte**

Produkt und Wirkung

Fructozym® Color ist ein speziell entwickeltes Enzym für die Beerenverarbeitung. Fructozym® Color setzt farbstabile Farbstoffe und Polyphenole frei. Dies verleiht dem so erzeugten Buntsaft bzw. Beerenkonzentrat seinen typischen vollen Gehalt und die tiefrote Farbe. Individuelle Steuerungsmöglichkeiten sind durch den gezielten Einsatz, durch die Maischeerhitzung sowie durch Variieren der Einwirk- und Standzeiten gegeben. Fructozym® Color ist in seiner Wirkungsweise so gewählt, dass eine übermäßige Freisetzung unerwünschter Fraktionen des Fruchtgewebes und Kolloide vermieden wird. Die spätere Buntsaft- bzw. Konzentratstabilität wird deshalb nicht durch übermäßige Extraktionsmaßnahmen des Pektingerüsts gefährdet. Der schnelle Abbau der „Pektinstoffe“ führt zu einer drastischen Reduzierung der Maischeviskosität, bewirkt einen gezielten Aufschluß des Fruchtgewebes und schafft somit die Voraussetzung für optimale Klärung und Filtrierbarkeit. Das vielseitige Spektrum nützlicher Nebenaktivitäten schützt sicher vor eventuellen Kolloidtrübungen besonders bei der Herstellung stabiler Konzentrate.

Dosage

Die Enzymdosage ist 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 (Color oder P)
Schwarze Johannisbeeren	150 - 300	20 - 50
Sonstige Beeren	50 - 150	5 - 30

Anwendung

Fructozym® Color 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® Color. Zur vollständigen Depektinisierung erfolgt eine zusätzliche Enzymdosage zum Saft (alternativ kann hierzu auch Fructozym P eingesetzt werden). Fructozym® P oder Color werden entweder zum Frischsaft dosiert oder nach der Aromaanlage in den Schönungsstank vorgelegt bzw. beim Befüllen kontinuierlich zudosiert.

Lagerung

Bitte kühl lagern. Anbruchpackungen dicht verschließen und zum baldigen Verbrauch vorsehen.