

Produktlerläuterung

Fructozym® MA-LG ist ein flüssiges, hochkonzentriertes, pektolytisches Enzympräparat zum gezielten Pektinabbau bei der Maischeenzymierung von Kernobst. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

- Optimierung der Ausbeute und Presskapazität bei der Maischeenzymierung.
- Optimierung der Ausbeute bei der Tresterenzymierung.
- Geringe Auslösung von (Mono-) Galakturonsäure
- Leichteres Reinigen der Pressen infolge trockener Trester.

**Optimiertes
Spezialenzym zur
Enzymierung von
Kernobstmaischen**

Produkt und Wirkung

Aufgrund seiner spezifischen enzymatischen Zusammensetzung hydrolisiert Fructozym® MA-LG bevorzugt die in der Saftphase befindlichen viskositätsbildenden Substanzen. Dies bewirkt eine schnelle Entsaftung, ohne daß eine Schwächung der Maischestruktur eintritt. Bei überreifem Obst oder Lageräpfeln wird bereits nach kurzer Behandlungszeit eine Ausbeuteerhöhung erzielt. Die Apfelmaischebehandlung mit Fructozym® MA-LG führt zu einer enormen Preßzeitverkürzung und dadurch zur maximalen Kapazitätsauslastung der Pressen. Der Brixwert des ablaufenden Preßsaftes erhöht sich bei einer Nachpressung bei gleichzeitiger weiterer Ausbeutesteigerung. Der Trubgehalt nimmt dabei nur unwesentlich zu. Aufgrund dieser Vorteile sind die Trester trocken und ermöglichen ein leichtes und gründliches Reinigen der Pressen. Diese beschriebenen Vorteile von Fructozym® MA-LG sind bei allen Betriebssystemen nutzbar.

Dosage

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

Technologie	Maischetemp. (°C)	Reaktionszeit (Minuten)	Dosage (ml/t Maische)
Einmalige Pressung	15 - 30	30 - 90	50 – 150
			[ml/t (Trester plus Wasser)]
Trester-Extraktion	45 – 55	60 - 120.	70 – 120
Trester-Extraktion	15 - 30	30 - 90	100 - 150

Anwendung

Fructozym® MA-LG wird mit kaltem Leitungswasser verdünnt. Die Dosage erfolgt am besten direkt kontinuierlich in die Mühle. Somit ist eine optimale Verteilung gewährleistet. Rühren ist nicht notwendig.

Lagerung

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