

Produktlerläuterung

Fructozym® MB ist ein flüssiges, konzentriertes pektolytisches Enzympräparat zum raschen und vollständigen Pektinabbau in Fruchtmaischnen und -säften. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Buntsafterstellung:

- Rascher Abbau aller Pektinstoffe und eine damit verbunden, schnelle Absenkung der Viskosität in der Maische.
- Hohe Enzymaktivität auch bei niedrigen pH-Werten.
- Bestmöglicher Aufschluß des Fruchtgewebes, welches leichtes und schnelles Pressen bei hoher Saftausbeute garantiert.
- Hohe Farbstoffextraktion.
- Vollständiger Pektinabbau im Saft für bessere Klärung und Filtration.
- **Kernobstverarbeitung:**
- Rascher und vollständiger Pektinabbau in Apfel- und Birnensäften, damit Voraussetzung für eine gute Klärung bei der nachfolgenden Schönung.
- Verbesserung der Saftfiltration.

**Spezialenzym für
die Maische- und
Saftbehandlung**

Produkt und Wirkung

Fructozym® MB wird wegen seiner günstigen Zusammensetzung an pektinspaltenden Hauptaktivitäten und seinem Spektrum an nützlichen Nebenaktivitäten überall in der modernen Früchteverarbeitung eingesetzt (Ausnahme: Kernobstmaischnen). Maischen von Beeren- und Steinobst werden besonders unter dem Gesichtspunkt bestmöglicher Farbstoffextraktion optimal aufgeschlossen. Der rasche Abbau aller unter dem Begriff „Pektinstoffe“ zusammengefaßten Substanzen führt besonders bei Früchten mit hohem Pektingehalt (z. B. schwarze Johannisbeeren) zu einem drastischen Viskositätssturz in der Maische und zur besseren Freilegung wertvoller Saftinhaltsstoffe. Der Saftablauf von der Presse wird gesteigert bzw. die Preßzeit verkürzt. Die einzelnen Pektinaseaktivitäten in Fructozym® MB sind so aufeinander eingestellt, daß es möglich ist, die Saftenzymierung über die Reaktionszeit der Enzyme zu steuern, um so auch, wenn gewünscht, durch kürzere Enzymeinwirkzeit Säfte mit mehr Sämigkeit (mit geringem Pektingehalt) für ein besseres „Mouth feeling“ herzustellen. Bei längerer Einwirkzeit im Saft baut Fructozym® M das Pektin vollständig ab und beseitigt die kolloidalen Teile der Trubstoffe. Dadurch setzen sich die Schwebestoffe im Tank oder bei der Zentrifugation schneller und kompakter ab, die eingesetzten Schönungsmittel flocken intensiv und „ziehen“ besser.

Fructozym® MB kann gleichzeitig mit einer Amylase (z. B. Fructamyl FCT) zum Stärkeabbau eingesetzt werden.

Dosage

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

Richtwerte bei Einwirkzeit von 2-4 Stunden:			
Früchte	ml/1000 kg Maische	ml/1000 l Saft	Temperatur °C
Schwarze Johannisbeeren	80-300	50-150	45-55
Sonstige Beeren	50-150	40-120	45-55
Steinobst	30-120	30- 80	45-55
Äpfel	-	30- 90	15-25
Birnen	-	20- 60	15-25

Anwendung

Fructozym® MB wird in kaltem Leitungswasser zu einer 5-10%igen Lösung verdünnt. Die Dosage erfolgt bei Buntsaftmaischnen in die Maischeleitung nach dem Erhitzer oder in den Tank vorgelegt. Langsames Rühren der Maische unterstützt die Enzymwirkung. Bei der Saftenzymierung erfolgt die Dosage in die Saftleitung oder als Vorlage in den Tank.

Lagerung

Kühl lagern. Anbruchpackungen sofort wieder dicht verschließen und bald verbrauchen.