

Produktlerläuterung

Fructozym® P-6L ist ein flüssiges, besonders hochkonzentriertes und säurestabiles pektolytisches Enzympräparat zum raschen und vollständigen Pektinabbau in Fruchtsäften. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

- Vollständiger Pektinabbau im Saft als Voraussetzung für gute Klärung und Filtrierbarkeit.
- Abbau von gelöstem Araban in Kernobstsäften.

Produkt und Wirkung

Fructozym® P-6L kann aufgrund seiner ausgewogenen Zusammensetzung an pektinspaltenden Hauptaktivitäten (Pektinesterase, Pektinlyase, Endo-Polygalakturonase) und eines vielseitigen Spektrums nützlicher Nebenaktivitäten universell bei der modernen Fruchtsaftherstellung eingesetzt werden (Ausnahme: Kernobstmaischen). Fructozym® P-6L ist besonders säure- und temperaturstabil, deshalb auch für den Pektinabbau bei niedrigen pH-Werten (< pH 3.0) geeignet.

Fructozym® P-6L bewirkt eine Zerstörung des trubstabilisierenden Pektingerüsts und schafft somit die Voraussetzung für gute Klärung und Filtrierbarkeit. Insbesondere für die spätere Konzentratherstellung ist der vollständige Pektinabbau unerlässlich. Die in Fructozym® P-6L enthaltene Arabanase-Nebenaktivität schützt sicher vor eventuellen Arabantrübungen bei der ASK-Herstellung.

Kombination mit Amylase: In Kernobstsäften verursacht Stärke häufig Klär- und Filtrationsschwierigkeiten. Mit Hilfe des Jodtests (Durchführung siehe Erbslöh-SümoTEST) kann der notwendige Bedarf an Amylase aus unserer leistungsfähigen Fructamyl-Reihe ermittelt werden. Fructozym® P-6L wird sowohl alleine als auch in Kombination mit Amylase im Temperaturbereich von 20-55 °C angewendet.

Dosage

Enzymdosagen sind abhängig von der Rohware, Reifzustand, Temperatur und Einwirkzeit.

Richtwerte bei 45-55 °C und einer Einwirkzeit von 1-2 Stunden:	
Früchte	ml/1000 l Saft
Äpfel (20-25 °Bx)	10-30
Johannisbeeren	15-50
Sonstige Beeren	10-50
Steinobst	5-30

Niedrigere Temperaturen und/oder kürzere Reaktionszeiten erfordern höhere Dosagen.

Anwendung

Fructozym® P-6L in kaltem Leitungswasser zu verdünnen. Die Dosage erfolgt zum frisch entaromatisieren Saft.

Lagerung

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

**Universalenzym
für die
Fruchtsaft-
herstellung**