

## Produktlerläuterung

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

## Behandlungsziel

- Rascher Abbau von Pektinstoffen in Fruchtmaischen zur Verbesserung der Preßbarkeit und zur Freilegung wertgebender Inhaltsstoffe.
- Vollständiger Pektinabbau im Saft und damit Schaffung der Voraussetzung für gute Klärung und Filtrierbarkeit.

## Produkt und Wirkung

Fructozym® P kann aufgrund seiner ausgewogenen Zusammensetzung an pektinspaltenden Hauptaktivitäten (Pektinesterase, Pektinlyase, Endo-Polygalakuronase) und eines vielseitigen Spektrums nützlicher Nebenaktivitäten universell bei der modernen Fruchtsaftherstellung eingesetzt werden (Ausnahme: Kernobstmaischen).

Beeren- und Steinobstmaischen werden durch Fructozym® P optimal aufgeschlossen. Der rasche Pektinabbau bewirkt eine drastische Reduzierung der Maischeviskosität und damit gute Preßbarkeit, hohe Saftausbeute und Steigerung wertgebender Saftinhaltsstoffe.

Im Saft bewirkt Fructozym® P 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 enthaltene Arabanase-Nebenaktivität schützt sicher vor eventuellen Arabantrübungen bei der ASK-Herstellung.

**Kombination mit Amylase:** In Kernobstsaften 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 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. Bei Kaltfermentierung bei thermisch behandeltem Saft und bei der Verwendung von überlagertem und säurearmem Tafelobst ist der Bedarf entsprechend höher.

Richtwerte bei 45-55 °C und einer Einwirkzeit von 1-2 Stunden:		
Früchte	ml/1000 kg Maische	ml/1000 l Saft
Äpfel (10-15 °Bx)	-	5-15
Äpfel (20-25 °Bx)	-	15-50
Johannisbeeren	50-200	20-80
Sonstige Beeren	30-120	15-60
Steinobst	20- 80	10-40

## Anwendung

Fructozym® P in kaltem Leitungswasser zu einer 5-10%igen Lösung verdünnen. Die Dosage erfolgt bei Buntsaftmaischen entweder direkt in die Maischeleitung nach dem Erhitzer oder wird in den Maischetank vorgelegt. Vollständige Depektinisierung erfolgt durch eine zweite Dosage zum Saft.

Bei der Kernobstverarbeitung empfehlen wir, Fructozym® MA zur Maischeenzymierung einzusetzen und Fructozym® P für die Saftbehandlung. Dabei wird Fructozym® P entweder zum Frischsaft dosiert oder nach der Aromaanlage in den Schönungstank vorgelegt bzw. beim Befüllen kontinuierlich zudosiert.

## Lagerung

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

**Universalenzym  
für die  
Fruchtsaft-  
herstellung**