

## Produktlerläuterung

Fructozym® P 6-XL ist ein flüssiges, besonders 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

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

## Produkt und Wirkung

Fructozym® P 6-XL 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 6-XL ist durch sein großes Stabilitätsspektrum für den Pektinabbau in Fruchtmaischen und -säften bei allen üblichen Säuregehalten geeignet.

Fructozym® P 6-XL 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 6-XL 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 kann der notwendige Bedarf an Amylase aus unserer leistungsfähigen Fructamyl-Reihe ermittelt werden. Fructozym® P 6-XL wird sowohl alleine als auch in Kombination mit Amylase im Temperaturbereich von 20-55 °C angewendet.

## Dosage

Enzymdosagen sind abhängig von der Rohware, Reifezustand, 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 6-XL in kaltem Leitungswasser zu verdünnen. Die Dosage erfolgt zum frisch entaromatisierten Saft.

## Lagerung

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

**Universalenzym  
für die  
Fruchtsaft-  
herstellung**