

Produktlerläuterung

Fructozym® UF ist ein flüssiges, konzentriertes pektolytisches Enzympräparat zur Steigerung der Fluxrate bei Ultrafiltrationsanlagen. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

- Verbesserung der Filtrierbarkeit von Säften
- Steigerung der Fluxleistung von UF-Anlagen und der Standzeit der Membranen zwischen zwei Reinigungszyklen

Produkt und Wirkung

Fructozym® UF besitzt neben seiner wirksamen Pektinase-Hauptaktivität zusätzliche Enzymfraktionen, die speziell zur Entfernung filtrationshemmender polymerer Saftkolloide erforderlich sind und die mit normalen Pektinasen nicht abgebaut werden können.

Am wirkungsvollsten wird Fructozym® UF dabei in Kombination mit pektin- und stärke-spaltenden Klär- und Filtrationsenzymen (z. B. Fructozym® P bzw. Fructozym® FHT) schon bei der Saftbehandlung verwendet, kann aber auch allein im Anschluß an die übliche Saftenzymierung eingesetzt werden. Dann wird die Enzymlösung in den Pufferbehälter der UF-Anlage dosiert (Einwirkzeit einhalten).

Dosage

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

| Richtwerte bei 45-55 °C und einer Einwirkzeit von ½-1 Stunde: | |
|---|----------------|
| Früchte | ml/1000 l Saft |
| Äpfel (10-15 °Bx) | 50- 80 |
| Äpfel (20-25 °Bx) | 120-150 |
| Trauben (weiß) | 150-150 |

Anwendung

Fructozym® UF wird in kaltem Leitungswasser zu einer 5-10%igen Lösung verdünnt. Die Dosage erfolgt direkt in die Saftleitung nach der Aromaanlage oder wird in die Enzymierungstanks bzw. Pufferbehälter der UF-Anlage vorgelegt.

Lagerung

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

**Spezialenzym zur
Filtrations-
verbesserung bei
UF-Anlagen**