

Produktlerläuterung

Vegazym P ist ein flüssiges, hochkonzentriertes, pektolytisches Spezialenzym für die Behandlung von Gemüsemaischen bei der Herstellung trubstabiler Gemüsesäfte und -konzentrate.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

- Reduzierung der Viskosität in der Gemüsemaische zur verbesserten Entsaftung und erhöhten Saftausbeute
- verbesserte Konzentrierbarkeit des Gemüsesaftes, bis 60°Bx
- Steigerung des Extraktes, v.a. wertgebender pflanzlicher Sekundärmetabolite, z.B. Carotinoide
- optimale Extrahierung von Gemüsetrestern vor der zweiten Entsaftung

**Spezialenzym zur
Enzymierung von
Gemüsemaischen**

Produkt und Wirkung

Vegazym P ist ein speziell entwickeltes Enzym zum teilweisen Abbau des gelösten Pektins in Gemüsemaischen und anderen trüben Gemüseprodukten. Vegazym P ist dabei vor allem auf den pH-Wert nicht angesäuertem Gemüsemaischen hin optimiert. Das Produkt ermöglicht eine kontrollierte Viskositätsreduzierung zur Optimierung der Ausbeute an Extrakt und weiteren wertgebenden Inhaltsstoffen (Carotinoide, Phenole, usw.) bei der Produktion trubstabiler Gemüsesäfte.

Dosage

Die Enzymdosage ist abhängig von Rohware, Produkthanforderungen, Temperatur und Einwirkzeit. Richtwerte bei 50-55 °C und einer Einwirkzeit von 30-45 Minuten:

Gemüse / Produkt	ml/ 1000 kg Maische
Karotten (nicht angesäuert)	150-250
Karottentrester (plus 100 % Wasser)	200-300
Sellerie	100-150

Anwendung

Vegazym P wird mit kaltem Leitungswasser verdünnt. Die Dosage erfolgt direkt in die Maischeleitung nach dem Wärmetauscher oder wird in den Enzymierungstank vorgelegt. Für eine gute Wirkung von Vegazym P wird ständiges Rühren empfohlen. Zum Erhalt trubstabiler Produkte muss das Enzym nach der empfohlenen Einwirkzeit durch Pasteurisation inaktiviert werden.

Lagerung

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