

**Enzyme spéciale
pour la dégradation
de l'amidon à
hautes
températures sans
production de
trouble filandrex**

Description du produit

Fructamyl® F-UHT est une préparation enzymatique amylolytique liquide hautement concentrée pour la dégradation de l'amidon et de dextrines dans les jus de fruits à pépins pour la clarification à chaud évitant ainsi la formation de troubles filandrex.

La stabilité du produit à hautes températures et pH bas surpasse l'activité d' amyloglucosidases. Grâce à la structure spéciale de l'enzyme il n'y aura pas de formation de troubles filandrex. Ce produit est conforme à la législation en vigueur et testé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

But du traitement

Enzyme spéciale pour la dégradation de l'amidon dans les jus de fruits à pépins à teneur élevés d'amidon en évitant la formation de troubles filandrex.

Le produit et son action

Les jus de fruits à pépins contiennent en début de saison des quantités variables d'amidon dissout ou non dissout. Par le chauffage du jus, de l'amidon non dissout se retrouvera en solution. Pour la production de jus clairs l'amidon doit être totalement dégradé afin de permettre une clarification et éviter un trouble futur. Il est normalement conseillé pour une clarification à chaud (50°C) une amyloglucosidase qui sera stable aux pH des jus de 3.2 à 4.0. Par exemple l'existence d'amidon rétrogradé peut compliquer la dégradation et des températures plus élevées sont favorable. Dans ce cas Fructamyl® F-UHT permet des températures jusqu'à 65°C. Par sa composition Fructamyl® F-UHT ne support pas la formation de troubles filandrex, même à forts dosages. Les amyloglucosidases surdosés présentent des caractéristiques spéciales lors de la clarification : Après leur action elles ne sont pas prise par le collage, mais la protéine enzymatique reste dans le jus clair ou concentré. Seulement après chauffage à plus de 80°C la protéine est dénaturée et flocule comme trouble filandrex. En utilisant Fructamyl® F-UHT ce problème est évité car la protéine enzymatique est enlevée par un collage à la bentonite.

Dosage

Les dosages sont dépendants de la température, de la matière première et du degré de maturation. Le dosage nécessaire devrait être évalué à l'aide du test iode.

Valeurs indicatives de 60 à 70 °C pour une durée d'activité de 1 à 2 heures:	
Fruits/ détermination amidon par test iode	ml/1000 l jus
fruits presque mûrs à mûrs- coloration bleue foncé	30-50
sur-maturation des fruits, fruits stockés - coloration brune à bleue	5-30

Mode d'emploi

Fructamyl® F-UHT doit être dissoute dans de l'eau froide à une concentration de 5-10% d'enzyme. L'adjonction se fait sur le jus directement à la sortie de la station aromatique ou dans la cuve d'enzymatisation. Utiliser Fructamyl® F-UHT en avantage avec Fructozym P.

Stockage

Stocker à froid. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés aussitôt que possible.