

Description du produit

Fructamyl® FHT 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 filandreux.

La stabilité du produit à hautes températures et pH bas est en rapport avec la teneur en amyloglucosidases. Grâce à la structure spéciale de l'enzyme il n'y aura pas de formation de troubles filandreux même à forts dosages.

Ce produit est conforme à la législation en vigueur et testé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

But du traitement

Dégradation de l'amidon dans les jus de fruits à pépins pour la clarification à chaud évitant ainsi la formation de troubles filandreux.

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. Les alpha-amylases de champignons sont généralement utilisées à des températures maximales de 30°C. Lorsque les amyloglucosidases sont utilisées à fortes doses elles présentent des caractéristiques spéciales lors de la clarification. Elles deviennent particulièrement stables et supportent de hautes températures et leurs parties protéiques restent maintenues dans les jus et les concentrés. C'est seulement par un chauffage à plus de 80°C que la protéine sera dénaturée et floclera en un trouble filandreux. Avec des dosages de 5-20 mg/1000 litres de jus (concentration 1x) ce trouble n'est visuellement pas détectable. Avec des dosages supérieurs (exigés par de fortes teneurs en amidon) les amyloglucosidases conventionnelles forment un trouble qui peut être évité par l'utilisation de Fructamyl® FHT. La partie protéique de Fructamyl® FHT pourra être éliminée 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 avec l'aide du test iode contenu dans le set Erbslöh-SümoTEST.

Valeurs indicatives de 45-55 °C pour une durée d'activité de 1-2 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® FHT peut être utilisée en combinaison avec une enzyme pectolytique Fructozym P. Fructamyl® FHT 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'enzymage.

Stockage

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

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