



Fructamyl® HT-300

Description du produit

Fructamyl® HT est une préparation enzymatique amylolytique liquide hautement concentrée pour la dégradation de l'amidon dans les jus de fruits à pépins.

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 et des dextrines entre 20-55°C.

Le produit et son action

Fructamyl® HT-300 hydrolyse les liaisons α -1,4-glucosidiques de l'amidon. La dégradation totale de l'amidon doit d'abord être effectuée pour permettre une clarification et éviter un trouble. En principe les amylases dégraderont uniquement l'amidon dissout. Par un traitement thermique, par exemple, stockage à chaud, pasteurisation ou concentration (> 70°C) l'amidon à disposition non dissout sera aggloméré et mise en solution. Lors du stockage des jus de fruits et des concentrés une partie de l'amidon se trouvera cristallisé (rétrogradation). L'amidon cristallisé non dégradé enzymatiquement sera éliminé par un collage. La dégradation de l'amidon dissout se fait par l'adjonction de Fructamyl® HT-300 pour la clarification à froid (15-20°C) ou à chaud (45-55°C).

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. Le test iode contenu dans le set Erbslöh-SümoTEST vous donnera une indication sur les dosages de Fructamyl® HT-300.

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	20-40
sur-maturation des fruits, fruits stockés - coloration brune à bleue	3-20

Fructamyl® HT-300 sera ajoutée lors de la clarification à froid, une température basse demandera un temps d'action prolongé, voir tableau. Comme règle de base, chaque différence de 10°C doublera le temps d'action.

Dans le cas d'une concentration d'amidon extrême, il est conseillé, afin d'éviter un trouble filandoux, d'utiliser une amylase spéciale, Fructamyl® FCT au moment de la clarification.

Utilisation

Fructamyl HT peut être utilisée en combinaison avec une enzyme pectolytique Fructozym P. Fructamyl® HT 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.

Stockage

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

**Enzyme spéciale
pour la dégradation
de l'amidon dans
les jus de fruits à
pépins**