

**Enzyme spéciale
pour le traitement
des baies**

Description du produit

Fructozym® BE est une préparation enzymatique pectolytique liquide et hautement concentrée pour une dégradation rapide et totale des pectines et des colloïdes dans le traitement des baies.

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

But du traitement

- Dégradation rapide des matières pectiques avec baisse rapide de la viscosité de la purée.
- Eclaircissement des tissus du fruit, qui se presseront plus facilement et rapidement, permettant ainsi un rendement supérieur.
- Forte extraction de couleur.
- Excellente dégradation des colloïdes pour une meilleure clarification, filtration et une plus haute stabilité dans la production de concentrés.

Le produit et son action

Fructozym® BE a été spécialement développée pour les baies, avec une activité pectinase comme activité principale ainsi qu'un large spectre d'activités secondaires. Fructozym® BE ne dégrade pas uniquement la pectine, le ciment entre les cellules, mais aussi les colloïdes inclus de manières hétérogènes dans les pectines.

La dégradation rapide de la matière pectique réduit drastiquement la viscosité de la purée et a un effet séparateur très intensif sur les tissus du fruit. Ce qui produit un meilleur écoulement du jus, un rendement plus élevé ainsi qu'une meilleure extraction des fruits. La filtration et la clarification s'en trouvent facilitées. L'utilisation de Fructozym® BE est toute indiquée lors de la production de jus foncés ou de concentrés.

Dosage

Les dosages sont dépendants de la température, de la matière première et du degré de maturation.

Valeurs indicatives de 45-55 °C pour une durée d'activité de 1-2 heures:		
Fruits	ml/1000 kg de purée	ml/1000 l jus
cassis	50-200	40-120
autres baies	30-120	30-100

Mode d'emploi

Fructozym® BE doit être dissoute dans de l'eau froide à une solution de 5-10%. L'adjonction se fait directement après le chauffage ou dans la cuve de macérations. La cuve doit être soigneusement remuée pour assurer une bonne homogénéisation de Fructozym® BE. Pour une dépectinisation totale une adjonction supplémentaire d'enzyme doit être effectuée en jus plus tard.

Stockage

Stocker au froid. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés le plus tôt possible.