

Description du produit

Fructozym® Color est une préparation enzymatique pectinolytique liquide, très concentrée pour la préparation des jus de couleur très intense. Les substances de couleur sont extrait de la trempé et restent stables dans le jus. Ce produit est conforme aux directives et réglementations en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlés dans des laboratoires spécialisés.

But de l'application

- Jus (de baies; rouges) avec couleur intense et stable
- Dégradation rapide de toutes les matières de pectine et lié à cela, la réduction de la viscosité de trempé.
- Décomposition intensive du tissu de fruit ce qui garantit un pressurage simple et facile à rendement élevé.
- Débourage total des matières pectiques dans le jus pour créer des bonnes conditions pour une clarification et filtration aisée.
- Faible formation de troubles fines et ainsi meilleure stabilité contre des troubles colloïdaux.

Le produit et son action

Fructozym® Color est un enzyme spécialement développé pour le traitement de baies. Fructozym® Color libère des substances de couleur stables et des polyphénols. Ce qui donne les jus ou concentrés ainsi produits son corps caractéristique et sa couleur rouge foncé. Les possibilités de conduite individuelles sont données par l'utilisation précise, par le chauffage de trempé ainsi que par variant les temps d'action et de repos. Fructozym® Color est choisi dans son mode d'action ainsi qu'une libération excessive des fractions indésirables du tissu de fruit et des colloïdes est évitée. Le jus ou concentré résultant n'est pas mis en danger par des mesures d'extraction extrême du squelette de pectine. La dégradation rapide des "matières de pectine" mène vers une réduction frappante de la viscosité de trempé, provoque une décomposition précise du tissu de fruit et crée ainsi les conditions de clarification et filtrabilité optimales. Le spectre varié des activités secondaires utiles protège sûrement des troubles colloïdaux éventuels particulièrement à la fabrication des concentrés stables.

Dosage

Les dosages sont dépendants de la température, de la matière première, du degré de maturation et du temps d'action. Valeurs indicatives pour une température de 40-50°C et un temps d'action de 1 à 2 heures.

Valeur indicative de 45-55 °C et d'un temps d'action de 1-2 heures :		
Fruits	ml/1000 kg trempé	ml/1000 l jus
Cassis	150 – 300	20 – 50
Autres baies	50 – 150	5 – 30

Mode d'emploi

Diluer Fructozym® Color dans de l'eau pour obtenir une solution de 5-10 %. L'addition de l'enzyme peut se faire directement par injection dans la conduite après chauffage ou versé d'avance dans le réservoir/cuve de moult. Agitation en intervals soutient l'action de Fructozym® Color plus trad. Effectuer un dosage supplémentaire pour dépectinisation complet (alternativement Fructozym P peut être utilisé aussi).

La décomposition totale des pectines est assurée par un dosage secondaire dans le jus. Fructozym® Color est directement ajouté au jus pressé ou dans le réservoir/cuve de clarification après avoir passé l'installation d'extraction d'arôme.

Stockage

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

**Enzyme spécial
pour la préparation
des jus colorés
particulièrement
intenses en couleur**