

Produktlerläuterung

Fructozym® FLUX ist ein flüssiges, konzentriertes pektolytisches Enzympräparat zur verbesserten Stabilität kolloidreicher Säfte und zur Steigerung der Fluxrate bei Ultrafiltrationsanlagen. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

- Vollständiger Pektinabbau im Saft als Vorbereitung zur Klärung und Filtration
- Verbesserung der Stabilität von kolloidreichen Säften nach starker Maischebeanspruchung
- Steigerung der Fluxleistung von UF-Anlagen und der Laufzeit der Membranen zwischen zwei Reinigungszyklen
- Verminderung schaumstabilisierender und filtrationshemmender neutraler Kolloide bei speziellen Anwendungen (z.B. Schorle-Grundstoffe)

**Spezialenzym zur
Behandlung
kolloidreicher
Säfte**

Produkt und Wirkung

Fructozym® FLUX besitzt neben seiner wirksamen Pektinase-Hauptaktivität zusätzliche Enzymfraktionen, die speziell zur Entfernung destabilisierender und filtrationshemmender polymerer Saftkolloide erforderlich sind und die mit normalen Pektinasen nicht abgebaut werden können.

Am wirkungsvollsten wird Fructozym® FLUX dabei in Kombination mit einer stärke-spaltenden fädchenfreien Amylase (Fructamyl FHT) schon bei der Saftbehandlung verwendet. Bei Säften aus einer starken Maische- oder Tresterbeanspruchung bzw. Anwendungen zu Konzentraten mit speziellen Anforderungen (z.B. Schorle-Grundstoffe) werden kritische Zellwandkolloide und Rhamnogalakturonan abgebaut.

Dosage

Enzymdosagen sind insbesondere abhängig vom tatsächlichen Kolloidgehalt. Daneben spielen Rohware Temperatur und Einwirkzeit eine Rolle.

| Richtwerte zur Behandlung bei 20 °Brix, 45-55 °C und einer Einwirkzeit von 1-2 Stunden: | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Anwendung | ml/1000 l Saft |
| Kolloidreicher Apfelsaft | 30 |
| Saft aus Tresterextraktionsmaßnahmen | 30-60 |
| Kolloidreiche Buntsäfte | 30 |

Anwendung

Fructozym® FLUX wird in kaltem Leitungswasser zu einer 5-10 %-igen Lösung verdünnt. Die Dosage erfolgt direkt in die Saftleitung nach der Aromaanlage oder wird in die Enzymierungstanks bzw. Pufferbehälter der UF-Anlage vorgelegt.

Lagerung

Gekühlt lagern. Anbruchpackungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.