

**Enzyme spéciale  
pour le traitement  
des purées et jus**

## Description du produit

Fructozym<sup>®</sup> MB est une préparation enzymatique pectolytique liquide pour la dégradation rapide des matières pectiques dans les purées et jus de fruits.

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

## But du traitement

### Traitement de base:

- Dégradation rapide des matières pectiques d'où une baisse rapide de la viscosité de la purée.
- Forte activité enzymatique aux pH bas.
- Excellent relâchement des tissus du fruit ce qui garanti un pressurage plus rapide et un rendement plus élevé.
- Forte extraction de couleur.
- Dégradation totale des pectines pour une meilleure clarification et filtrabilité.

### Traitement des fruits à pépins:

- Dégradation rapide et totale des pectines dans les jus de pommes et poires d'où une meilleure préparation pour la clarification et le collage.
- Filtration du jus facilitée.

## Le produit et son action

Fructozym<sup>®</sup> MB est utilisée avantageusement dans la production de jus de fruits (excepté purées de fruits à pépins) grâce à son ensemble d'activités premières pectolytiques et son grand spectre d'activités secondaires. Les purées de baies et fruits à noyaux auront la meilleure extraction de couleur possible. La dégradation rapide des matières pectiques, en particulier des fruits avec une haute teneur (par ex. cassis), produira un abaissement rapide de la viscosité dans les purées pour une meilleure libération de substances à l'intérieur du jus. L'écoulement du jus sera augmenté et le temps de pressurage raccourcit. Les activités pectolytiques individuelles de Fructozym<sup>®</sup> MB peuvent facilement être contrôlées par un temps d'action raccourcit lorsque cela est désiré comme par exemple pour les jus contenant peu de pectines pour la production d'un meilleur "mouthfeeling". Avec une durée d'action prolongée Fructozym<sup>®</sup> MB dégrade totalement les pectines ainsi que les parties colloïdales du trouble. Les particules en suspension vont donc précipiter plus rapidement et d'une manière plus compacte dans le fond de la cuve ou à la centrifugation. Les produits de collage auront donc une meilleure efficacité.

Fructozym<sup>®</sup> MB peut aussi être utilisée en combinaison avec une amylase (par ex. Fructamyl<sup>®</sup> FCT) pour la dégradation de l'amidon.

## Dosage

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

Valeurs indicatives pour une durée d'activité de 2-4 heures:			
Fruits	ml/1000 kg purée	ml/1000 l jus	température °C
cassis	80-300	50-150	45-55
autres baies	50-150	40-120	45-55
fruits à noyaux	30-120	30- 80	45-55
pommes	-	30- 90	15-25
poires	-	20- 60	15-25

## Mode d'emploi

Fructozym<sup>®</sup> MB doit être dissoute dans de l'eau froide à une solution de 5-10 %. L'adjonction se fait dans les conduites de la purée de fruits pour l'extraction de couleur, après le chauffage ou dans la cuve de stockage. Un remuage lent permet une meilleure activité de l'enzyme. L'enzymatisation en jus se fait dans les conduites du jus ou dans la cuve de stockage

## Stockage

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