

Description du produit

Fructozym® P-6L est une préparation liquide particulièrement concentrée d'enzymes pectolytiques pour la dégradation rapide et complète des pectines dans les 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

- Dégradation des pectines dans les jus pour une bonne clarification ainsi qu'une haute filtrabilité.
- Dégradation des arabanes dans les jus de fruits à noyaux.

Le produit et son action

Fructozym® P-6L peut être utilisée, du fait de sa combinaison inhabituelle de ses principales activités pectolytiques (pectinestérase, pectinolyase, endo-polygalacturonase) et de ses nombreuses activités secondaires naturelles, pour la préparation de jus de fruits (excepté: macération de fruits à noyaux). Fructozym® P-6L est particulièrement stable à la température et à l'acidité, elle est donc tout à fait conseillée pour des pH très bas (< pH 3.0).

Fructozym® P-6L modifie la structure du trouble pectolytique et crée donc une meilleure clarification et filtrabilité. Il est particulièrement essentiel de dégrader les pectines lors d'une concentration ultérieure du moût. Etant donné que Fructozym® P-6L possède une activité secondaire arabanase elle protégera donc d'un éventuel trouble arabanique lors de production de jus de pommes concentrés.

Combinaison avec amylase: Dans les jus de fruits à noyaux l'amidon cause souvent un problème de clarification ainsi que de filtration. A l'aide du test iode (disponible dans le SümoTest Erbslöh) il peut être déterminé si l'utilisation d'amylases de notre gamme de produits Fructamyl® est nécessaire. Fructozym® P-6L pourra être utilisé seul ou en combinaison avec des amylases à des températures entre 20-55 °C.

Dosage

Le dosage des enzymes est dépendant de la matière première, de sa maturité, de la température et de la durée d'action.

Valeurs indicatives à 45-55 °C pour une durée de 1-2 heures:	
Fruits	ml/1000 litres de jus
pommes (20-25 °Bx)	10 - 40
Groseilles, cassis	20 - 80
Autres baies	15 - 60
Fruits à noyaux	10 - 40

Une utilisation à des températures et/ou temps de réaction inférieurs nécessite un dosage supérieur.

Mode d'emploi

Diluer Fructozym® P-6L dans de l'eau courante à raison de 5-10 %. L'adjonction produira un développement aromatique.

Stockage

Stocker dans un endroit frais et sec. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés le plus rapidement possible.

**Enzyme universelle
pour la production
de jus de fruits**

6 sens pour votre réussite