

Description du produit

Fructozym® P est une préparation enzymatique pectinolytique liquide, fortement concentrée pour la décomposition rapide et complète des pectines dans les moûts des fruits et jus. Ce produit est conforme à la législation en vigueur et testé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

But de l'application

- Décomposition rapide des matières pectiques pour augmenter la capacité du pressurage et faciliter une meilleure extraction des composés de valeur.
- Débourage total des matières pectiques dans le jus pour créer une condition pour une clarification et filtration aisée.

Le produit et son efficacité

A cause de sa composition bien équilibrée des activités primaires pectinolytiques (pectine méthyl estérase, endo polygalacturonase et pectinylase) et d'un spectre varié efficace des activités secondaires, Fructozym® P est idéal pour l'utilisation universelle dans la production moderne des jus de fruits (exception : fruits à pépins).

Fructozym® P fait une dégradation optimale des moûts, des baies et des fruits à noyaux. La décomposition rapide des matières pectiques réduit en conséquence la viscosité des moûts pour obtenir une augmentation de la capacité du pressurage, qui permet une meilleure exploitation du jus et une meilleure extraction des composants de valeur.

Fructozym® P est également en mesure de détruire les matières pectiques qui forment des complexes stabilisant l'état trouble rendant plus difficile la clarification et la filtration. Ceci est indispensable pour pouvoir produire un concentré de jus après avoir totalement éliminé les pectines. Grâce à l'activité secondaire du Fructozym® P qui inclut l'arabanase, un trouble éventuel produit par l'araban peut être évité dans la production d'un concentré de jus de pommes.

Combinaison avec des amylases: dans les jus de fruits à pépins, souvent l'amidon provoque également des problèmes de clarification et de filtration. Suite au test à l'iode (pour l'application consulter la brochure Erbslöh-SümoTEST) il est possible de consulter la quantité nécessaire dans notre gamme Fructamyl. Le Fructozym® P peut être appliqué seul ou en combinaison avec une amylase dans le cadre d'une température de 20-55 °C.

Dosage

Le dosage de l'enzyme dépend de la matière première, du degré de maturité de la température, et du temps d'action. La quantité nécessaire est naturellement plus importante dans le cas d'une fermentation à froid, d'un jus qui a déjà été traité thermiquement et lors de l'emploi de fruits stockés à long terme avec peu d'acidité.

Valeur indicative de 45-55 °C et d'un temps d'action de 1-2 heures :		
Fruits	ml/1000 kg moûts	ml/1000 l jus
Pommes (10-15 °Bx)	-	5-15
Pommes (20-25 °Bx)	-	15-50
Groseilles	50-200	20-80
Baies diverses	30-120	15-60
Fruits à noyaux	20- 80	10-40

Mode d'emploi

Diluer le Fructozym® P 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 de moûts. La décomposition totale des pectines est assurée par un dosage secondaire dans le jus. Pour traiter les fruits à noyaux il est conseillé d'utiliser Fructozym® MA pour le traitement enzymatique du moût et Fructozym® P pour le traitement du jus. Dans ce cas Fructozym® P est directement ajouté au jus pressé ou dans le réservoir de clarification après avoir passé l'installation d'extraction d'arôme.

La troisième possibilité est de l'injecter continuellement pendant le soutirage.

Stockage

A conserver au frais. Bien refermer le paquet entamé et utiliser assez rapidement.

**Enzyme universel
pour la production
des jus de fruits**