

Description du produit

Fructozym® P 6-XL est une préparation d'enzymes pectolytiques particulièrement haut concentré, pour la dégradation de pectine dans les moûts 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 de traitement

- Dégradation de pectine dans le jus, condition pour une bonne clarification et filtrabilité des jus.
- Dégradation des arabans solubles dans des jus de fruits à pépins.

Le produit et son action

Par ses activités principales équilibrées (pectine-estérase, pectine-lyase, endo-polygalacturonase) dégradant les pectines et ses activités secondaires utiles et variées, Fructozym® P 6-XL peut être utilisé pour la production moderne des jus de fruits de manière universelle. (Exception: moûts de fruits à pépins) Fructozym® P 6-XL présente un grand spectre de stabilité pour la dégradation des pectines dans des moûts et jus de fruits et est utile dans les acidités usuelles des jus de fruits.

Fructozym® P 6-XL détruit le squelette de la pectine qui protège les troubles et crée ainsi les conditions pour la clarification et filtrabilité. En particuliers pour la production des concentrés, la dégradation de la pectine est indispensable. Fructozym® P 6-XL contient une activité secondaire de arabanase, qui protège contre des troubles d'araban en production de concentré de jus de pommes.

Combinaison avec amylase : Dans des jus de fruit à pépins, l'amidon cause de problèmes de clarification et filtration. À l'aide du test iode, le besoin d'amylase de notre gamme Fructamyl peut être déterminé. Fructozym® P 6-XL peut être utilisé seul ou en combinaison avec une amylase à températures de 20 à 55°C.

Dosage

Les dosages sont dépendants de la température, de la matière première et du degré de maturation et temps d'action.

Valeurs indicatives à 45-55°C et temps d'action de 1-2 heures:	
Fruits	ml/1000 l jus
Pommes (20-25 °Bx)	10-30
Groseilles	15-50
Autres baies	10-50
Fruits à noyau	5-30

Des températures et/ou temps d'action plus faibles demandent un dosage élevé.

Mode d'emploi

Diluer Fructozym® P 6-XL dans l'eau froide. Doser dans les jus justes déaromatisés.

Stockage

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

**Enzymes
universelles pour la
production des jus
de fruits**