

Description du produit

Fructozym® UF est une préparation enzymatique pectolytique liquide pour l'augmentation du flux dans les équipements d'ultrafiltration.

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

But du traitement

- Augmentation du flux dans les équipements d'ultrafiltration et meilleure utilisation des membranes entre les cycles de nettoyage.
- Meilleure filtration des jus.

Le produit et son action

Fructozym® UF possède en plus de son activité principale de pectinase d'autres fractions enzymatiques spéciales pour l'élimination des polymères colloïdaux des jus empêchant la filtration qui ne seront pas dégradés par l'utilisation de pectinases standards.

Pour une efficacité optimale de Fructozym® UF, une utilisation combinée pourra être faite avec Fructozym® P ou Fructamyl® FHT pour la dégradation de l'amidon et pour une meilleure clarification et filtration. Elles pourront être ajoutées en même temps ou à la fin de l'enzymatisation dans la cuve tampon de l'équipement d'ultrafiltration.

Dosage

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

Valeurs indicatives de 45-55 °C pour une durée d'activité de ½ -1 heures:	
Fruits	ml/1000 l jus
pommes (10-15 °Bx)	50- 80
pommes (20-25 °Bx)	120-150
raisins (blancs)	150-150

Mode d'emploi

Fructozym® UF doit être dissoute dans de l'eau froide pour une solution de 5-10%. L'adjonction se fait sur le jus directement à la sortie de la station aromatique ou dans la cuve d'enzymatisation ou à la cuve tampon de l'équipement d'ultrafiltration.

Stockage

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

**Enzyme spéciale
pour l'amélioration
de la filtration dans
les équipements
d'ultrafiltration**