

Description du produit

Vegazym M est une pectinase spéciale avec des caractéristiques exceptionnelles pour la macération. Elle a été spécialement développée pour la production de jus au trouble stabilisé à partir de fruits et légumes. Ce produit est conforme à la législation en vigueur et testé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

But du traitement

Production de jus au trouble stabilisé à partir de fruits et légumes..

Le produit et son action

Vegazym M maintient naturellement la viscosité du jus et stabilise le trouble. Suivant l'utilisation il est possible de produire des jus de fruits ou légumes de haute qualité au trouble stabilisé. Grâce à ses activités enzymatiques sélectives (polygalacturonase) la sensation de "mouthfeeling" sera renforcée. La macération sera contrôlée par une pasteurisation.

Dosage

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

Purée de Légumes	Vegazym M (ml/1000 kg)	Température (°C)	temps de réaction (min)
Poivrons	250-500	50	90-120
Céleris	250-400	50	90-120
Carottes	150-300	50	90-120
Fruits			
Fraises	150-300	25	45-60
Pêches	300-400	50	60-90
Abricots	300-400	50	60-90
Ecorces de citrus	150-300	45	60-120
Jus aux troubles stable			
Fruits et légumes	60-100	50	60-90
Fruits et légumes	150-250	20	60-120

Mode d'emploi

Production de purées: Casser la matière première finement et la blanchir. La préparation doit être bien mélangée de manière à permettre que toutes les parties soient en contact avec la préparation d'enzyme. Effectuer éventuellement une correction de pH pour les légumes. La macération sera contrôlée par une pasteurisation à 95 °C. Ce type de purée sera de préférence utilisée comme assemblage pour la production de jus de légumes au trouble stabilisé ou contenant des particules de trouble.

Production de jus: Broyer finement la matière première mûre et de bonne qualité. La préparation doit être bien mélangée. Après une macération de 60 à 90 minutes, la purée peut être pressée puis chauffée sur un temps court. La température de macération idéale se trouve sur le tableau des valeurs indicatives.

Important:

Lors de températures inférieures à 15 °C le temps de réaction doit être plus long ou le dosage augmenté. Si une réaction de Maillard est à craindre, le temps de réaction est à raccourcir et le dosage à augmenter.

Stockage

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

Enzyme de macération pour la production de jus au trouble stabilisé ou de purées de fruits et légumes