



Fructozym BE

Specjalny enzym do obróbki owoców jagodowych

Opis produktu:

Fructozym® BE jest to ciekły silnie skoncentrowany enzym pektolityczny, który w przeciwieństwie do zwykłych pektynaz, posiada szeroki zakres działań pobocznych.

Fructozym® nie tylko szybko i całkowicie rozkłada pektyny i wiązania pomiędzy komórkami roślinnymi, ale i rozkłada również takie koloidy, które w owocach są niejednorodnie usytuowane w łańcuchu pektynowym.

Szybki rozkład tych substancji pektynowych powoduje obniżenie lepkości miazgi i intensywne ekstrakowanie tkanek owoców. Prowadzi to do lepszego odprowadzania soku, zwiększa ilość i jakość, oraz poprawia uzysk i wydajność. Zwiększa klarowność i filtrowalność soku. Fructozym® BE ma szczególne zastosowanie przy produkcji stabilnych soków i koncentratów z owoców kolorowych.

Dozowanie:

Odpowiednią dawkę dodać bezpośrednio do surowca zachowując odpowiednia temperaturę i czas reakcji.

Wartości orientacyjne temperaturze 45-55 i czasie reakcji 1-2h		
Owoce	mL/1,000 kg miazgi	mL/1,000 L soku
Czarna porzeczka	50 - 200	40 - 120
Pozostałe owoce jagodowe	30 - 120	30 - 100

Fructozym® BE rozcieńczyć w wodzie (5-10% roztwór). Dozować po podgrzaniu miazgi bezpośrednio do rurociągu lub do zbiornika miazgi jako pierwszy składnik. Cykliczne mieszanie miazgi polepsza działanie Fructozymu® BE. Dodatkowa dawka enzymu do soku zapewni ukończenie procesu depektynizacji.

Magazynowanie

Najlepiej przechowywać w temperaturze 0-10° C. Wyższe temperatury powodują skrócenie okresu przydatności. Unikać przechowywania w temperaturze powyżej 25 C. Otwarty pojemnik należy jak najszybciej zużyć.

