



Fructozym P – 6XL

Uniwersalny enzym do obróbki owoców

Opis produktu:

Fructozym® P 6-XL jest to skoncentrowany ciekły preparat pektolityczny (EC. 3.2.1.15) przeznaczony do szybkiego i całkowitej degradacji pektyn głównie w sokach owocowych.

- Kompletna degradacja pektyny w sokach poddawanych procesowi klarowania i filtracji
- Degradacja arabanów w sokach owocowych ziarnkowych
- Bezpieczne stosowanie w sokach kwaśnych o wysokiej zawartości polifenoli

Dozowanie:

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

Zastosowanie	Dozowanie [ml/1000l soku]
Sok jabłkowy (50° C)	10 – 15
Zagęszczony sok jabłkowy (20-25Bx, 50° C)	20 – 30
Sok z czarnej porzeczki	20 – 50
Pozostałe soki jagodowe (20 – 50° C)	10 – 50
Sok z owoców ziarnkowych	5 – 30

Fructozym® P-6XL dodaje się w 20-50-krotnym rozcieńczeniu do soku po pasteryzacji.

Enzym wykazuje dobrą aktywność pomiędzy pH 2,8 - 5,0, w temperaturze 15 - 55 ° C. Optymalna aktywność przy pH 4,2.

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.



The application recommendations given herein describe the intended use of the product as a processing aid or additive as part of a good manufacturing practice. Only this application can lead to a food safety of the final product. However, please note: Our technical product leaflets are based on our current knowledge and experience. They have to be seen as general information on our products only. Due to the imponderabilities of treating natural products and the potential prior treatment we cannot accept any liability. Accordance with all national laws and regulations for use of our products has to be ensured by each user. All data is therefore provided without any warranty. All information is subject to change without prior notice. Our general terms of business apply, please refer to www.ersloe.com.
Version 002 – 01/2016 RK – print 08.10.2019