



Fructozym FLOW UF

Specjalny enzym do soków bogatych w koloidy

Opis produktu:

Fructozym® FLOW UF jest to stężona pektynaza w postaci ciekłej. Poprawia stabilizację soków owocowych bogatych w koloidy, zwiększa przepływ i wydajność podczas ultrafiltracji.

Typowe zastosowania Fructozym® FLOW UF:

- Kompletna degradacja pektyn w sokach przeznaczonych do klarowania i filtracji.
- Poprawia stabilność soków owocowych bogatych w koloidy wytrącanych podczas ekstrakcji miazgi.
- Zwiększa przepływ podczas filtracji. Wydłuża czas cyklu filtracji.
- Zapobiega tworzeniu się piany, ogranicza powstawanie koloidów (koncentrat, sok przeznaczony do produkcji Schorlle).

Dozowanie:

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

Wytyczne w temperaturze 45 - 55 ° C i czasie reakcji 2-3 godziny:	
Zastosowanie	ml/1000l soku
Sok jabłkowy bogaty w koloidy	35
Sok po ekstrakcji miazgi	35 - 70
Sok z owoców kolorowych bogaty w koloidy	35

Fructozym® FLOW UF dodaje się w 20-50-krotnym rozcieńczeniu do soku po pasteryzacji.

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.



od 1992 roku

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.ersbloeh.com.
Version 002 – 01/2016 RK – print 07.10.2019



Fortschritt macht Zukunft®