



Fructozym FLUX

Specjalny enzym do obróbki soków bogatych w koloidy

Opis produktu:

Fructozym® FLUX to płynny, stężony preparat pektolityczny, który poprawia stabilność soków bogatych w koloidy i zwiększenia szybkości przepływu ultrafiltracji. Enzym jest zgodny z obecnie obowiązującymi przepisami. Czystość i jakość produktu została potwierdzona laboratoryjnie.

Zalety zastosowania Fructozym FLUX:

- Pełna degradacja pektyn w soku w celu zapewnienia dobrej klarowności i filtracji
- Zwiększa stabilność soków bogatych w koloidy
- Zwiększa szybkość przepływu ultrafiltracji i przedłuża czas pracy membran pomiędzy cyklami
- Zmniejsza Tworzenie się piany i hamuje powstawaniu obojętnych koloidów

Działanie produktu:

Oprócz skutecznej aktywności głównej na pektyny, Fructozym® FLUX posiada dodatkowe frakcje enzymów, które rozkładają koloidy polimerowe hamujące proces filtracji. Fructozym® FLUX stosuje się razem z enzymami rozkładającymi skrobię i pektynę.

W sokach które zawierają tłuszcze lub sokach po mocnej ekstrakcji Fructozym FLUX rozkłada koloidy i rhmonogalakturany.

Dozowanie:

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

Zastosowanie	Temperatura [° C]	Czas reakcji [min]	Dozowanie [ml/1000kg soku]
Sok jabłkowy bogaty w koloidy (20Bx)	45 -55	60 - 120	30
Sok jabłkowy po ekstrakcji miazgi(20Bx)	45 - 55	60 -120	30 - 60
Owoce kolorowe bogate w koloidy(20BX)	45 - 55	60 -120	30

Fructozym FLUX rozcieńczyć w wodzie (5 – 10 krotnie) dozować do zbiornika po dearomatyzacji jako pierwszy składnik lub do zbiornika buforowego przed filtrem.

Magazynowanie:

Najlepiej przechowywać w temperaturze 0-10. 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.ersloeh.com.

