



Fructozym UF

Specjalny enzym do zwiększenia wydajności filtracji

Opis produktu:

Fructozym® UF to płynny, stężony preparat pektolityczny, który zwiększa szybkość przepływu podczas ultrafiltracji.

Enzym jest zgodny z obecnie obowiązującymi przepisami. Czystość i jakość produktu została potwierdzona laboratoryjnie.

Zalety zastosowania Fructozym UF:

- Polepsza filtrowalność soku
- Zwiększa szybkość przepływu podczas filtracji oraz wydłuża czas pomiędzy myciem filtra

Działanie produktu:

Oprócz skutecznej aktywności głównej na pektyny, Fructozym® UF posiada dodatkowe frakcje enzymów, które rozkładają koloidy polimerowe hamujące proces filtracji. Fructozym® UF stosuje się razem z enzymami rozkładającymi skrobię i pektynę. Preparat może być dodany do soku przed filtracją.

W tym przypadku roztwór enzymu dodaje się do zbiornika buforowego filtra. (należy przestrzegać czasu reakcji!).

Dozowanie:

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

Zastosowanie	Temperatura [° C]	Czas reakcji [min]	Dozowanie [ml/1000kg soku]
Jabłko (10-15Bx)	45 -55	30 - 60	50 - 80
Jabłko (20 – 25Bx)	45 - 55	30-60	120 - 150
Winogrono białe	45 - 55	30 - 60	150 - 200

Fructozym UF 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 imperfections 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.

