



## VEGAZYM P-CS

Specjalny enzym do enzymacji miazgi warzywnej

### Opis produktu:

Vegazym P -CS to ciekły wysoko skoncentrowany enzym do całkowitej lub częściowej degradacji pektyn w miazdze warzywnej oraz naturalnie mętnych sokach warzywnych. Vegazym P-CS doskonale działa w naturalnych wartościach pH bez konieczności zakwaszenia. Aplikacja enzymu umożliwi kontrolowaną redukcję lepkości dla lepszej wydajności ekstraktu i innych cennych metabolitów roślinnych (karotenoidy, fenole, etc.) przy produkcji naturalnie mętnych soków warzywnych.

### Właściwości Vegazym P -CS:

- Zmniejsza lepkość w warzywnym puree, zwiększa wydajność i przyspiesza tłoczenie
- Stabilizuje proces zagęszczania
- Zwiększa wydobycie cennych roślinnych metabolitów np. karotenoidy
- Polepsza proces produkcji soków i płynnych komponentów zawierających dużą ilość suchej masy.

### Dozowanie:

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

Wartości orientacyjne przy temperaturze 50 – 55 °C i czasie reakcji 30 - 45 min.	
Warzywa/produkt	mL/1,000 kg miazgi
Czerwona marchew (nie zakwaszana)	150 - 250
Seler	100 - 150
Dynia	70 - 150

Vegazym P dozować w sposób ciągły w 20 - 50-krotnym rozcieńczeniu, bezpośrednio do młyna lub rurociągu. Dla polepszenia efektu miazgę należy ciągle mieszać. Po osiągnięciu stabilności soku enzym musi zostać z dezaktywowany poprzez pasteryzację.

### 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.

