



Fructozym EC Color

Wysoko aktywna pektynaza do obróbki owoców kolorowych

Opis produktu:

Fructozym® EC Color - silnie skoncentrowany enzym pektolityczny do produkcji soków z owoców kolorowych o intensywnej barwie. Bardzo dobrze i szybko degraduje pektyny w kwaśnych owocach.

Właściwości produktu:

- Intensywny i trwały kolor soków owocowych
- Szybkie rozszczepienie pektyn, obniżenie lepkości miazgi owocowej
- Rozpad tkanki komórek, poprawienie tłoczenia z wysokim uzyskiem soku
- Degradacja pektyn w sokach owocowych przeznaczonych do klarowania i filtracji

Dozowanie:

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

Wartości orientacyjne temperaturze 45-55 i czasie reakcji 1-2h		
owoce	mL/1,000 kg miazgi	mL/1,000 L soku
Czarna porzeczka	100 - 200	20 - 40
Pozostałe owoce jagodowe	50 - 150	5 - 25

Fructozym® EC Color rozcieńczyć w wodzie (5-10% roztwór). Dozować bezpośrednio do rurociągu po podgrzaniu miazgi lub do zbiornika miazgi jako pierwszy składnik. Cykliczne mieszanie miazgi polepsza działanie Fructozymu® EC Color. Dodatkowa dawka enzymu do soku zapewnia w pełni ukończenie procesu depektynizacji.

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

