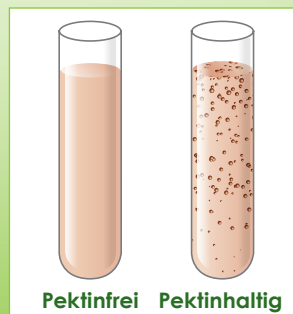


# Übersicht Enzymierung: Kernobst

	Produkt	Beschreibung	Anwendung	Dosage [mL/1000 kg] oder [mL/1000 L]
Maischeenzymierung	Fructozym® APX	Konzentrierter Pektinasekomplex, nicht mazerierend	Frische und überreife Äpfel, Birnen und Quitten optimierte Pressenkapazität	40 – 80
	Fructozym® Ultra HPX	Pektinase und Hemicellulase	Extraktion von Kernobst und deren Trestern, maximale Ausbeute im „Kaskadenprozess“	80 – 150
	Fructozym® PRESS	Konzentrierter Pektinasekomplex	Kernobstverarbeitung, geringe Kolloidauflösung	60 – 90
	Fructozym® MA-LG	Pektinase-Arabansemischung	Vorgepresste Apfelmaische, Birne, Quitte Extraktion von Trestern, geringe Galakturonsäure-Freisetzung	70 – 150
Depektinisierung	Fructozym® P	Universelle Pektinase zur Saftklärung	Depektinisierung von Direktsäften	5 – 50
	Fructozym® P6-L	Konzentrierte Pektinase und Arabanase zur Saftklärung	Depektinisierung von Doppelsäften	5 – 30
	Fructozym® P6-XL	Universelle Pektinase, hochkonzentriert	Depektinisierung von Direkt- und Doppelsäften	5 – 30
	Fructozym® FLOW-UF	Konzentrierte Pektinase und Hemicellulase	Pektinabbau und verbesserte Filtrierbarkeit für alle Fruchtsäfte	5 – 30

## Alkoholtest

- 5 mL Saftprobe in ein Reagenzglas geben (bei safthaltigen Getränken anteilig mehr)
- 5 mL Ethanol (96 %) zugeben
- Probe vorsichtig mischen; nicht schütteln!
- rasch aufsteigende Blasen beobachten/ einige Minuten abwarten



## Pektinnachweis

- ein aufschwimmender Gelhut zeigt größere Mengen Pektin an
- langsam aufsteigende Blasen sind ein Hinweis auf Restpektin

# Übersicht Enzymierung: Kernobst

Stabilisierung & Crossflow Filter	Produkt	Beschreibung	Anwendung	Dosage [mL/1000 L]
Stabilisierung & Crossflow Filter	Fructozym® FLUX	Breit wirksame Pektinase, reich an Glucanasen	Optimierte Filtrierbarkeit bei Fruchtsäften und Cider	10 – 50
	Fructozym® UF	Pektinase und saure Protease	Verbesserte Stabilität bei hohen Proteingehalten	20 – 50
Stärkeabbau	EnerZyme® HT	Konzentrierte Glucoamylase	Stärkeabbau und Verzuckerung	10 – 25
	Fructamyl® FHT	Alpha-Amylase zur Heißklärung	Gute Wirkung bei niedrigen pH-Werten (< pH 3,2); Vermeidung von Fädchentrübungen	5 – 50
	Fructamyl® FCT	Alpha-Amylase zur Kaltklärung	Zur Vermeidung von Fädchentrübungen bei hohen Stärkegehalten	5 – 50
	EnerZyme® Crystal	Amylasemix, thermo- und säuretolerant	Heißklärung > 65 °C, bei besonders sauren Produkten, Verzuckerung von Grendextrinen	5 – 25

## Jodtest

- ca. 10 mL Probe in ein Reagenzglas geben
- einige Tropfen Jodlösung (0,01–0,05 N) zugeben (an der Innenwand herablassen)
- die entstehende Grenzfläche zwischen Jodlösung und Probe beobachten



## Stärkenachweis

- kräftige Blau-/Schwarzfärbung bedeutet viel Stärke
- dunkel abgegrenzte Trennfläche zeigt Restmengen Stärke an (s. Bild)
- gleichmäßige rotbraune Färbung bedeutet stärkefrei