



# Citrolase® TF CLEAR

Enzima especial para la producción de zumos transparentes a partir de frutas tropicales

## Descripción del producto

Citrolase® TF CLEAR es un preparado enzimático líquido muy concentrado que permite degradar completamente la pectina y otros polisacáridos de la pulpa y el zumo de frutas tropicales. Gracias a sus múltiples e importantes acciones secundarias, resulta especialmente indicado para clarificar zumos de frutas tropicales. Para producir zumos y concentrados transparentes es necesario que la degradación enzimática sea completa.

Los objetivos del tratamiento son los siguientes:

- disminución rápida de la viscosidad de la pulpa
- degradación completa de la pectina antes de la clarificación/filtración
- estabilización de los zumos transparentes de frutas tropicales mediante la degradación de los mananos y otras hemicelulosas que podrían causar turbidez secundaria no deseada

## Producto y efecto

Además de su actividad pectolítica principal, Citrolase® TF CLEAR contiene otras fracciones enzimáticas de gran importancia para el procesamiento de frutas tropicales como el mango, el plátano, la papaya, la piña, el lichi, etc.

## Dosificación

La dosis de enzimas necesaria depende de la materia prima, el grado de maduración, la temperatura y el tiempo de reacción.

Valores aproximados para el tratamiento de frutas completamente maduras a 45-55°C con un tiempo de contacto de 1 a 2 h:	
Utilización	ml/1.000 kg de fruta
Mango	150-250
Papaya	70-85
Lichi	30-50
Piña	30-50
Plátano	400-500

Valores aproximados para el tratamiento de zumos a 15°Brix y 45-55°C, con un tiempo de contacto de 1 a 2 h:	
Utilización	ml/1.000 l
Zumo de piña	15-30
Zumo de papaya	30-40
Zumo de lichi	15-30
Zumo de plátano	10-15

Citrolase® TF CLEAR se utiliza en forma de solución al 5-10%. La dosis se añade directamente al conducto de la pulpa después del intercambiador de calor o como primer componente en el depósito de tratamiento enzimático. Para que la enzima funcione eficazmente se recomienda que la agitación sea constante. A fin de despectinizar el zumo, la adición se realiza directamente en el conducto de zumo después de la planta de recuperación de aromas o como primer componente en el depósito de tratamiento enzimático.

## Almacenamiento

La temperatura de almacenamiento óptima es de entre 0 y 10°C. A mayor temperatura se reducirá la vida útil del producto. Evite que la temperatura supere los 25°C. Vuelva a sellar los envases abiertos y utilícelos por completo en un plazo breve.