



# Frutase® PL

Pectinliasa pura para el procesamiento de frutas

## Descripción del producto

Frutase® PL es un preparado enzimático líquido muy concentrado (EC 4.2.4.10) para el tratamiento eficaz de la pulpa de las frutas de pepita y la reducción de la viscosidad de los zumos de fruta. El producto tiene origen recombinante microbiológico.

Frutase® PL se utiliza preferentemente para procesar fruta:

- mejora de la capacidad de llenado de la prensa horizontal
- reducción rápida de la viscosidad en la pulpa de fruta
- reducción de la formación de ácido galacturónico en el zumo final
- disminución de la liberación de coloides y sólidos

## Dosificación

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

Proceso	Temperatura de la pulpa [° C]	Tiempo de reacción [min]	Dosificación [ml/1.000 kg de pulpa]
Prensado único o prensado más lixiviación	15-30	30-60	40-100

Frutase® PL se aplica de forma continua diluida entre 20 y 50 veces y directamente en la molidora o el caudal de mosto. Durante la enzimación de la pulpa no es necesario agitar.

## Almacenamiento

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