



# Frutase® Soft

Enzima especial para el endulzado de extractos de cítricos

## Descripción del producto

Preparación enzimática líquida concentrada con actividad de la beta-glucosidasa (EC 3.2.1.21) y la tanasa (EC 3.1.1.20) procedentes de *Aspergillus niger* y *Penicillium funiculosum* para el endulzado de extractos de cítricos.

- endulzado de cualquier tipo de extracto de piel de cítrico
- reducción del sabor amargo en triturados

## Dosificación

La dosificación de la enzima depende del tipo de materia prima, la temperatura y el tiempo de contacto. Deben seguirse las pautas siguientes:

Temperatura [° C]	Tiempo de reacción [Minutos]	Dosificación [ml/1.000 kg de pulpa]
15-50	30-60	50-150

Frutase® Soft se aplica diluida de 20 a 50 veces en agua fría. Se recomienda añadir la dosis de manera continua en la molidora o al extracto de cáscara después de la decantación, ya que garantiza una distribución óptima. No es necesario remover.

La enzima es activa a temperaturas superiores a 15°C y con un intervalo de pH de entre 3,0 y 6,0 (pH óptimo de alrededor de 4,5).

## Almacenamiento

La temperatura de almacenamiento óptima es de entre 0 y 10°C; si se superan estas temperaturas, la vida útil se reduce. Hay que evitar que la temperatura de almacenamiento sea superior a 25°C. Una vez abiertos, los envases deben cerrarse herméticamente y utilizarse lo antes posible.