



Fructozym® APX

Pectinasa especial concentrada para el procesamiento de manzanas

Descripción del producto

Preparado enzimático líquido concentrado (EC 3.2.1.15) procedente de *Aspergillus niger* para la degradación selectiva de la pectina hidrolizada en la pulpa de las frutas de pepita. Fructozym® APX se utiliza preferentemente para preparar la pulpa de las frutas de pepita con los fines siguientes:

- disminución de la viscosidad de la pulpa de las frutas de pepita para facilitar el drenaje óptimo al inicio del prensado
- optimización de la capacidad de prensado y mejora del rendimiento durante la primera etapa de prensado (proceso en cascada)
- degradación selectiva de la pectina hidrolizada
- mejora significativa del caudal de filtración en sistemas de ultrafiltración
- liberación lenta de sedimentos para facilitar la limpieza de las prensas

Dosificación

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

Utilización	Temperatura [° C]	Tiempo de reacción [min]	Dosificación [ml/1.000 kg de pulpa]
Pulpa de manzana	15-30	30-45	45-70
Pulpa de pera	15-30	45-60	60-90

Fructozym® APX se utiliza diluida entre 20 y 50 veces directamente en la molidora o el caudal de mosto. Durante la enzimación de la pulpa no es necesario agitar. La enzima es más activa en el intervalo de pH de 3,0 a 5,0 (pH óptimo: 4,15). La temperatura debería ser superior a 15°C.

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.