



# Fructozym® Color

Enzima especial para zumos de frutas de color intenso

## Descripción del producto

Fructozym® Color es una pectinasa líquida muy concentrada para el procesado de bayas. La enzima favorece la liberación de pigmentos de color estables y polifenoles. Contribuye a que los zumos de frutas del bosque y las bebidas con pigmentos de color basados en antocianinas tengan un color rojo/azul más intenso y estable.

Los usos más extendidos de Fructozym® Color son los siguientes:

- obtención de zumos de fruta de color intenso y estable
- rápida disgregación de la pectina para reducir la viscosidad de la pulpa
- desintegración del tejido celular para mejorar el prensado y aumentar el rendimiento de zumo
- degradación completa de la pectina en los zumos de fruta para la posterior clarificación y filtración
- reducción de la formación de sedimentos finos, lo que contribuye a limitar la posterior turbidez coloidal

## Dosificación

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

Pautas de utilización a 45-55°C y con un tiempo de reacción de 1 a 2 h:

fruta	ml/1.000 kg de pulpa	ml/1.000 l de zumo
grosella negra	150-300	20-50
otras bayas	50-150	5-30

Fructozym® Color se diluye en agua fría corriente hasta obtener una solución al 5-10%. La dosificación se realiza directamente en los conductos de pulpa tras el calentador o como primer componente en el depósito de pulpa. La posterior agitación a intervalos favorece el efecto de Fructozym® Color. Si se añade una dosis más de enzima al zumo se consigue la despectinización completa.

## 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.