



Fructozym® MA-LG

Enzima especial optimizada para la maceración de frutas de pepita

Descripción del producto

Fructozym® MA-LG es un preparado enzimático pectolítico líquido muy concentrado que permite la degradación selectiva de la pectina en el curso de la enzimación de la pulpa de las frutas de pepita. Gracias a su composición, la enzima hidroliza preferentemente las sustancias que forman la viscosidad en la fase de zumo, lo que asegura la rápida extracción del zumo, sin debilitar la estructura de la pulpa. Con fruta sobremadurada o manzanas conservadas en cámaras, el rendimiento aumenta significativamente incluso cuando el tiempo de contacto es breve. Tratar la pulpa de manzana con Fructozym® MA-LG supone un enorme ahorro de tiempo de prensado y, por tanto, permite utilizar al máximo la capacidad de la prensa. El valor Brix del zumo drenado aumenta al repetir el prensado, a la vez que el rendimiento. El aumento de los sedimentos es casi inapreciable. Gracias a todas estas ventajas, las tortas de prensado quedan secas, lo que permite la limpieza fácil y completa de las prensas. La utilización de Fructozym® MA-LG, con todas las ventajas que conlleva, puede hacerse extensible a cualquier tipo de sistema operativo.

Las ventajas de usar Fructozym® MA-LG desde el punto de vista de la tecnología son las siguientes:

- optimización del rendimiento y de la capacidad de prensado durante el tratamiento de la pulpa
- optimización del rendimiento al tratar el orujo
- baja liberación de ácido (mono) galacturónico
- fácil limpieza de las prensas gracias a la sequedad del orujo

Dosificación

La dosificación de la enzima depende de la materia prima, el grado de madurez, la temperatura y el tiempo de contacto.

Tecnología	Temperatura de la pulpa [° C]	Tiempo de reacción [min]	Dosificación [ml/1000 kg de pulpa]
Prensado único	15-30	30-90	50-150
			[ml/1000 kg (orujo más agua)]
Extracción de orujo	45-55	60-120.	70-120
Extracción de orujo	15-30	30-90	100-150

Fructozym® MA-LG 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 (primer prensado) no es necesario agitar. Agitar periódicamente el orujo mejora el rendimiento y favorece la máxima extracción.

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.