



Fructozym® P6-XL

Enzima universal para el procesamiento de fruta

Descripción del producto

Fructozym® P6-XL es una enzima pectolítica líquida muy concentrada (EC 3.2.1.15) que favorece la rápida y completa degradación de la pectina, especialmente en los zumos de fruta.

- degradación completa de la pectina en los zumos para la posterior clarificación y filtración
- degradación de los arabanos en los zumos de frutas de pepita
- uso seguro en zumos más bien ácidos con alto contenido en polifenoles

Dosificación

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

Utilización	ml/1000 l de zumo
Zumo de manzana (50 °C)	10-15
Zumo de manzana (preconcentrado, 20-25 °Bx, 50 °C)	20-30
Zumo de grosella negra	20-50
Otras bayas 20-50 °C	10-50
Frutas de hueso	5-30

Fructozym® P6-XL se añade diluida entre 20 y 50 veces al zumo después de la pasteurización. La enzima muestra buena actividad con un pH de entre 2,8 y 5,0 y entre 15-55°C. El nivel óptimo de actividad se produce con un pH de 4,2.

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.