



# Fructozym® Press

Enzima especial para la enzimación de la pulpa de las frutas de pepita

## Descripción del producto

Fructozym® Press es un preparado enzimático líquido muy concentrado que permite la enzimación intensiva de la pulpa de las frutas de pepita. Las fracciones de pectinasa, especialmente equilibradas, actúan únicamente sobre la pectina solubilizada, lo que optimiza la producción de zumo y la capacidad de prensado.

Todavía resulta más rentable si se utiliza en orujos preprensados a los que se añade una cantidad predefinida de agua de extracción (50-100% respecto al orujo) directamente en el sistema de prensado (lixiviación) o en el depósito de extracción.

Fructozym® Press se utiliza preferentemente para preparar la pulpa de las frutas de pepita con los fines siguientes:

- aplicación económica de enzimas y extracción eficaz de la pulpa de las frutas de pepita
- disminución rápida de la viscosidad de la pulpa de las frutas
- optimización del rendimiento y la capacidad durante el prensado y la extracción de orujo
- reducción de la cantidad de sedimentos finos, lo que facilita la limpieza de las prensas

## Dosificación

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

Proceso	Temperatura de la pulpa [° C]	Tiempo de reacción [min]	Dosificación [ml/1000 kg de pulpa]
Prensado único o prensado con lixiviación	15-30	30-60	50-75
			[ml/1000 kg (orujo más agua)]
Extracción de orujo	~30	30-60	50-75

Fructozym® PRESS se aplica diluida de 20 a 50 veces en agua corriente fría. Para asegurar la distribución óptima se recomienda que la dosificación se realice de forma continua en la molidora o el caudal de mosto. No es necesario remover.

## 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.