



Fructozym® UF

Enzima especial que mejora la filtrabilidad y la estabilidad del zumo de fruta

Descripción del producto

Fructozym® UF es una enzima pectolítica líquida concentrada (EC 3.2.1.15), enriquecida con arabanasa y proteasa ácida.

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

- mejora de la autodecantación y la estabilidad de los zumos de fruta con elevado contenido en proteínas (uva, guinda, kiwi, grosella espinosa)
- mejora de la filtrabilidad del zumo de fruta de pepita
- aumento de la velocidad del caudal durante la ultrafiltración
- mejora del color en zumos con pigmentos antocianicos
- mejora el rendimiento de la extracción de aceite esencial de los cítricos.

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 con un tiempo de reacción de 2-3 h:	
Utilización	m/1000 l de zumo
Zumo de manzana (12-15°Brix)	20-30
Guinda	40-60
Uva (blanca)	40

Fructozym® UF se añade directamente al zumo. La cinética de la enzima mejora si el intervalo de pH se sitúa entre 2,6 y 5,2. El pH óptimo es de 4,15. La temperatura mínima de reacción es de 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.