



Fructozym® Ultra HPX

Pectinasa especial para la extracción de orujo en las frutas de pepita

Descripción del producto

Enzima líquida concentrada (EC 3.2.1.15) procedente de *Aspergillus niger* para la maceración intensiva de la pulpa de frutas y verduras y la extracción de orujo prensado.

Fructozym® Ultra HPX ofrece varias ventajas desde el punto de vista de la tecnología:

- Fructozym® Ultra HPX libera el extracto azucarado hidrosoluble de la materia prima vegetal
- degradación selectiva de la hidropectina, sin necesidad de más maceración
- mejora del rendimiento al prensar frutas de pepita sin renunciar a la máxima capacidad, lo que resulta especialmente importante en caso de una segunda fase de prensado (proceso en cascada)
- degradación selectiva de las gomas pécticas inhibitoras de la filtración de las regiones vellosas de la pectina de la fruta (caudal constante durante la ultrafiltración)

Dosificación

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

utilización	temperatura de la pulpa [° C]	tiempo de reacción [min]	dosificación [ml/t de pulpa]
pulpa de manzana y pera	15-30	30-60	100-120
			[ml/t (orujo: agua = 50:50, p/p)]
extracción de orujo (fruta de pepita)	~30-55	30-60	100-140
hortalizas de raíz (zanahoria morada)	55-60	60	80-120

Fructozym® Ultra HPX se aplica de forma continua diluida entre 20 y 50 veces y directamente en la moledora 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. La enzima muestra buena eficacia con un intervalo de pH de entre 3,0 y 5,0. La acidez óptima corresponde a un pH aproximado de 4,25. La temperatura de utilización recomendada es de 15 a 60°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.