



Citrolase® TS

Enzima especial para la extracción y concentración del zumo de lavado de la pulpa y corazón de la fruta

Descripción del producto

Citrolase® TS reduce la viscosidad del zumo durante y/o después de la extracción por lavado de la pulpa. La enzima degrada parcialmente la pectina y otros polisacáridos gelificantes de los zumos y aumenta la extracción de zumo y sólidos valiosos de la pulpa de acabado. La adición puede realizarse al principio del proceso de extracción en contracorriente para aumentar la extracción de sólidos solubles o al final para asegurar una fácil concentración. No contiene actividades enzimáticas indeseables como la pectina metilesterasa.

Dosis

La dosis de enzima depende de la materia prima, la maduración, la temperatura y el tiempo de reacción.

Aplicaciones	Dosis [ml/t]	Temperatura [°C]	Tiempo [min.]
Lavado a contracorriente de la pulpa	30 - 50	20 - 30	15 - 30
Reducción de la viscosidad en el zumo de extracción de pulpa/corazón	10 - 50	20 - 30	20 - 40

Citrolase® TS se diluye con agua fría del grifo hasta obtener una solución del 5 - 10 %. La dosis se añade directamente a la corriente de producto después del intercambiador de calor o al tanque de tratamiento enzimático como primer componente. La inactivación de la enzima mediante pasteurización es necesaria en cuanto se alcanza el grado de viscosidad deseado.

Almacenamiento

Las mejores condiciones de almacenamiento son de 0 - 10 °C. Las temperaturas más altas reducirán la vida útil del producto. Evite temperaturas superiores a 5 °C. Vuelva a cerrar los envases abiertos y utilícelos completamente a corto plazo.