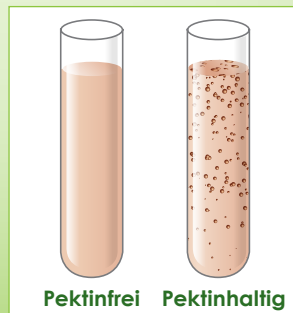


Übersicht Enzymierung: Buntfrucht & Trauben

	Produkt	Beschreibung	Anwendung	Dosage [mL/1000 kg oder mL/1000 L]
Maischeenzymierung und Depektinierung	Fructozym® COLOR	Säurestabile Spezialpektinase, farbschonend für sensible Farbpigmente	Erdbeere, Himbeere, Holunder	10 – 300
	Fructozym® BE	Pektinase mit spezieller Glucanase	Himbeere, Brombeere, Erdbeere	30 – 200
	Fructozym® EC COLOR	Konzentrierte säuretolerante Pektinase	Schwarze Johannisbeere, Holunder, Sauerkirsche	5 – 200
	Fructozym® Flash-C	Spezialpektinase zur Verarbeitung von hartschaligen Früchten und Buntfrüchten mit komplexen Pektinstrukturen	Concord und Muskateller Traube, Aronia, Süßkirsche	30 – 350
Kolloid- und Proteinabbau	Fructozym® FLUX	Breit wirksame Pektinase reich an Hemicellulasen und Glucanasen	Optimierte Filtrierbarkeit bei Fruchtsäften	30 – 60
	Fructozym® UF	Pektinase und saure Protease	Verbesserte Stabilität bei Sauerkirsche, Holunder	50 – 150

Alkoholtest

- 5 mL Saftprobe in ein Reagenzglas geben (bei saftigen Getränken anteilig mehr)
- 5 mL Ethanol (96 %) zugeben
- Probe vorsichtig mischen; nicht schütteln!
- rasch aufsteigende Blasen beobachten/ einige Minuten abwarten



Pektinnachweis

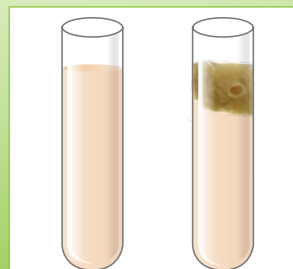
- ein aufschwimmender Gelhut zeigt größere Mengen Pektin an
- langsam aufsteigende Blasen sind ein Hinweis auf Restpektin

Übersicht Klärung und Stabilisierung: Buntfrucht & Trauben

	Produkt	Beschreibung	Anwendung	Dosage [g oder mL/1000 L]
Klärung und Stabilisierung	PuroBent®	Hochreiner Spezialbentonit	Fruchtsaftherstellung mit höchsten Reinheitsanforderungen	450 – 1500
	Aktivit	Granulierter Bentonit zur Getränkebehandlung	Eiweißschönung und Klärung	500 – 2500
	Blancobent UF	Spezialbentonit, frei von großen Partikeln	In-line Stabilisierung in Crossflow-Filteranlagen	500 – 2500
	Erbigel®	Schönungsgelatine	Gerbstoffadsorption	100 – 400
	FloraClair®	Pflanzliches Schönungseiweiß	Gerbstoffadsorption, geeignet für Halal, Kosher und vegane Produkte	100 – 600
	Klar-Sol 30	Alkalisches Kieselsol zur Getränkebehandlung	Zur Komplexierung von Eiweiß und überschüssiger Gelatine	1500 – 3500
	Klar-Sol Super	Saures Kieselsol zur Getränkebehandlung	Zur Komplexierung von Eiweiß und überschüssiger Gelatine bei pH < 3,2	1500 – 3500
	Tannivin® Galléol	Voll hydrolysierbares Tannin aus Galläpfeln	Getränkeschönung	20 – 50

Glucantest

- 10 mL Saftprobe in ein Reagenzglas geben (bei safthaltigen Getränken anteilig mehr)
- 5 mL Ethanol (96 %) zugeben
- Probe vorsichtig mischen; nicht schütteln!
- Auswertung nach 60 Minuten



Glucanfrei Glucanhaltig

Glucannachweis

Die Bildung von dickwandigen Blasen ist ein Indikator für Glucan