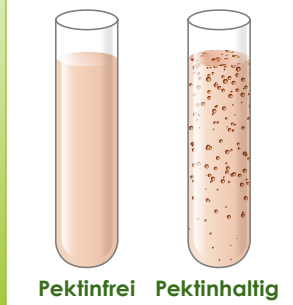


# Übersicht Enzymierung: Tropische Früchte

	Produkt	Beschreibung	Anwendung	Dosage (mL/1000 kg oder mL/1000 L)
Pektin- und Kolloidabbau	Citrolase® TF CLEAR	Pektinase mit speziellen Hemicellulasen	Klare Säfte aus Mango, Banane, Guave, Papaya, u.v.a.	10 – 500
	Frutase PL	Reine Pektinlyase	Viskositätsreduzierung in trüben Zitrus Säften	10 – 30
	Frutase Citrus Cloudy	Pektinlyase und Cellulase-Hemicellulase	Extraktion von Citrusschalen	20 – 200
	Citrolase TS	Gereinigte Pektinase	Viskositätssenkung in trübem Citrus-Pulp-Wash	10 – 50
	Fructozym® P6-L	Konzentrierte Pektinase und Arabinase zur Saftklärung	Depektinisierung von sauren Säften	10 – 30
	Fructozym® FLUX	Breit wirksame Pektinase reich an Hemicellulasen und Glucanasen	Optimierte Filtrierbarkeit bei Fruchtsäften und Cider; Reinigung von Crossflow Systemen	10 – 50
	Fructozym® UF	Pektinase und saure Protease	Verbesserte Stabilität bei hohen Proteingehalten	50 – 200
Stärkeabbau	EnerZyme® HT	Konzentrierte Glucoamylase	Stärkeabbau und Verzuckerung	5 – 200
	Fructamyl® FHT	Alpha-Amylase zur Heißklärung	Gute Wirkung bei niedrigen pH-Werten (< pH 3,2); Vermeidung von Fädchenrübungen	5 – 200

## Alkoholtest

- 5 mL Saftprobe in ein Reagenzglas geben (in verdünnten Säften entsprechend 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: Tropische Früchte

	Produkt	Beschreibung	Anwendung	Dosage (g oder mL/1000 L)
Klärung und Stabilisierung	Akticol FA-UF	Pflanzliche Aktivkohle zur Getränkeentfärbung, frei von großen Partikeln	Entfärbung und Stabilisierung in Crossflow-Filteranlagen	450 – 1500
	Ercarbon SH	Pflanzliche Aktivkohle zur Getränkestabilisierung	Polyphenol-Adsorption und Farbstabilisierung	200 – 500
	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	50 – 400
	FloraClair®	Pflanzliches Schönungseiweiß	Gerbstoffadsorption, geeignet für Halal, Kosher und vegane Produkte	50 – 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 hydrolisierbares Tannin aus Galläpfeln	Getränkeschönung	20 – 50
	Presshilfsmittel	Trub-ex Neu	Langfaserige Cellulose für die Fest-Flüssig-Trennung	Presshilfsmittel bei der Saftgewinnung aus Püree

## Jodtest

- Ca. 10 mL Probe in ein Reagenzglas geben
- Einige Tropfen Jodlösung (0,01–0,05 N) zugeben (an der Innenwand herablassen)
- Die entstehende Grenzfläche zwischen Jodlösung und Probe beobachten



## Stärkenachweis

- Kräftige Blau-/Schwarzfärbung bedeutet viel Stärke
- Dunkel abgegrenzte Trennfläche zeigt Restmengen Stärke an (s. Bild)
- Gleichmäßige rotbraune Färbung bedeutet stärkefrei