



Frutase Soft

Spezialenzym zur Entbitterung von Citrus Extrakten

Produkterläuterung

Konzentriertes, flüssiges Enzympräparat mit beta-Glucosidase (EC 3.2.1.21) und Tannase (EC 3.1.1.20) von *Aspergillus niger* und *Penicillium funiculosum* zur Entbitterung von Citrus Extrakten.

- Entbitterung von Schalenextrakten alle Citrus Varietäten
- Reduzierung des bitteren Geschmacks in Comminutes

Dosage

Die Enzymdosage ist abhängig von der Beschaffenheit der Rohware, der Temperatur und der Einwirkzeit. Es gelten folgende Richtwerte:

Temperatur [°C]	Reaktionszeit [Minuten]	Dosage [mL/1.000 kg Maische]
15 - 50	30 - 60	50 - 150

Frutase Soft wird mit kaltem Wasser 20 - 50fach verdünnt. Die Dosage erfolgt am besten direkt kontinuierlich in die Mühle oder nach dem Dekanter in den Schalenextrakt. Somit ist eine optimale Verteilung gewährleistet. Rühren ist nicht notwendig.

Der Aktivitätsbereich des Enzyms liegt zwischen pH 3,0 und 6,0, das Optimum liegt bei pH 4,5. Das Enzympräparat ist ab 15 °C gut wirksam.

Lagerung

Die optimale Lagerung ist bei 0 - 10°C. Höhere Lagerungstemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit. Temperaturen über 25 °C sind zu vermeiden. Anbruchgebinde dicht verschließen und baldmöglichst aufbrauchen.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

The application recommendations given herein describe the intended use of the product as a processing aid or additive as part of a good manufacturing practice. Only this application can lead to a food safety of the final product. However, please note: Our technical product leaflets are based on our current knowledge and experience. They have to be seen as general information on our products only. Due to the imponderabilities of treating natural products and the potential prior treatment we cannot accept any liability. Accordance with all national laws and regulations for use of our products has to be ensured by each user. All data is therefore provided without any warranty. All information is subject to change without prior notice. Our general terms of business apply, please refer to www.erbsloeh.com.
Version 001 – 04/2019 MSch – printed 12.06.2019