



# Fructamyl® FHT

Spezialenzym zum Stärkeabbau bei hohen Temperaturen ohne Fädchenbildung

## Produkterläuterung

Fructamyl® FHT ist eine flüssige, konzentrierte fungale  $\alpha$ -Amylase zum Abbau von Stärke und Dextrinen bei der Heißklärung von Kernobstsäften unter Vermeidung der Fädchenbildung. Die Stabilität des Produktes bei hohen Temperaturen und tiefen pH-Werten ( $< \text{pH } 3,2$ ) entspricht der von Amyloglucosidasen. Aufgrund der speziell entwickelten Struktur des aktiven Enzymproteins entstehen selbst bei hoher Dosierung keine Fädchentrübungen.

Wenn Amyloglucosidasen sehr hoch dosiert werden, zeigen sie aufgrund ihrer enzymatischen Zusammensetzung eine besondere Eigenschaft während des Klärvorgangs: Da sie besonders stabil und thermisch hoch belastbar sind, werden sie nach erfolgter Wirkung nicht wie andere Enzyme beim Schönungsvorgang erfasst, sondern ihr Enzymeiweiß verbleibt im klaren Saft bzw. Konzentrat. Erst beim Erhitzen über  $80^\circ\text{C}$  denaturiert das Eiweiß und flockt als sogenannte Fädchentrübung aus. Bei üblichen Dosierungen von 5 - 20 mg/1000 L Saft (einfach konzentriert) ist diese Trübung visuell nicht erkennbar. Bei hohen Dosagen jedoch (erforderlich bei sehr hohen Stärkegehalten) führen herkömmliche Amyloglucosidasen zu erheblichen Nachtrübungen, die bei Verwendung von Fructamyl® FHT vermieden werden können, da das Enzymeiweiß von Fructamyl® FHT bei der Klärschönung durch Bentonit entfernt wird.

## Dosage

Enzymdosagen sind abhängig von Rohware, Reifezustand, Temperatur und Einwirkzeit.

Richtwerte bei $45 - 55^\circ\text{C}$ und einer Einwirkzeit von 1 - 2 Stunden:	
Obst/Stärkenachweis mit Jod	mL/1.000 L Saft
Frühreifes bis reifes Obst - starke Blaufärbung	30 - 50
Überreifes Obst, Lagerobst – Rotbraun- bis Blaufärbung	5 - 30

Fructamyl® FHT wird in kaltem Leitungswasser zu einer 5 bis 10%igen Lösung verdünnt. Die Dosage erfolgt direkt in die Saftleitung nach der Aromaanlage oder wird in die Enzymierungstanks vorgelegt. Es ist vorteilhaft, Fructamyl® FHT zusammen mit den pektolytischen Enzympräparaten (z. B. Fructozym® P) anzuwenden.

## Lagerung

Die optimale Lagerung ist bei  $0 - 10^\circ\text{C}$ . Höhere Lagertemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit. Temperaturen über  $25^\circ\text{C}$  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](mailto:info@erbsloeh.com) • [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)).

Version 002 – 01/2016 AW – Druck 08.11.2016