



Fructozym® EC Color

Hochwirksame Spezialpektinase für Buntfrüchte

Produkterläuterung

Fructozym® EC Color ist ein flüssiges, hochkonzentriertes pektolytisches Enzympräparat zur Herstellung farbintensiver Säfte. Es bewirkt - auch bei saurem Obst - einen besonders raschen Pektinabbau.

Anwendungsfelder für Fructozym® EC Color sind:

- Besonders intensiver Aufschluss des Fruchtgewebes, was leichtes und schnelles Pressen bei hoher Saftausbeute garantiert
- Rascher Abbau aller Pektinstoffe und die damit verbundene Absenkung der Maischeviskosität
- Farbintensive und farb stabile Buntsäfte
- Vollständiger Pektinabbau im Saft und damit Schaffung der Voraussetzung für gute Klärung und Filtrierbarkeit

Dosage

Die Enzymdosage ist abhängig von Rohware, Reifezustand, Temperatur und Einwirkzeit. Richtwerte bei 45 - 55 °C und einer Einwirkzeit von 1 - 2 Stunden:

Früchte	mL/1.000 kg Maische	mL/1.000 L Saft
Schwarze Johannisbeeren	100 - 200	20 - 40
Sonstige Beeren	50 - 150	5 - 25

Anwendung

Fructozym® EC Color wird in kaltem Leitungswasser 20fach verdünnt. Die Dosage erfolgt direkt in die Maischeleitung nach dem Erhitzer oder wird in den Maischetank vorgelegt. Taktweises Rühren unterstützt anschließend die Wirkung von Fructozym® EC Color. Zur vollständigen Depektinisierung erfolgt eine zusätzliche Enzymdosage zum Saft. Fructozym® EC Color wird entweder zum Frischsaft dosiert oder nach der Aromaanlage in den Schönungstank vorgelegt bzw. beim Befüllen kontinuierlich zudosiert.

Lagerung

Die optimale Lagerung ist bei 0 - 10 °C. Höhere Lagertemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit. Temperaturen über 25 °C sind zu vermeiden. Anbruchgebände 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

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).

Version 002 – 01/2016 PD – Druck 08.11.2016