



Fructozym® Flot

Reine Pektinmethylesterase zur Obstverarbeitung

Produkterläuterung

Fructozym® Flot ist eine gereinigte flüssige Pektinesterase (EC. 3.1.1.11) aus *Aspergillus niger* zur gezielten Entesterung gelösten pflanzlichen Pektins. Die spezifischen Eigenschaften sind für folgende Anwendungen besonders geeignet:

- Enzymatisch unterstützte Härtung von Fruchtstücken
- Herstellung von Fruchtwein nach Art traditioneller französischer Cidre
- Verbesserte Ausbeute und Verarbeitungskapazität von Apfelmaischen bei Erhalt des wertvollen Pektins in den Trestern

Dosage

Die genaue Dosierung richtet sich nach Rohwarenqualität, Temperatur und der Einwirkzeit. Zur Fruchthärtung bzw. Ausbildung eines „chapeau brun“ bei Apfelmost muss ein geeigneter Calciumgehalt im Substrat vorliegen. Zur Enzymierung von Apfelmaische mit anschließender Gewinnung von Pektin aus den Trestern gelten folgende Richtwerte:

Anwendung	Temperatur [°C]	Reaktionszeit [Minuten]	Dosage [mL/1.000 kg Maische/Saft]
Apfelmaische	15 - 25	45 - 60	120 - 200
Apfelmost Cidre-Methode	Gärungstemperatur	2 Tage	30

Nach Ablauf der Reaktionszeit ist das Enzym umgehend durch Pasteurisation (mind. 90 °C) zu deaktivieren.

Fructozym® Flot wird in einer 20 bis 50fachen Verdünnung angewandt. Die zerkleinerten Fruchtstücke, Ringe, Scheiben bis hin zu ganzen Früchten werden in die Enzymlösung eingetaucht bzw. bis zu 10 Minuten lang überschwallt. Bei der Herstellung von Fruchtsaft bzw. Cidre wird die Enzymlösung direkt in die Maischeleitung oder den Sammelbehälter für frischen Saft dosiert. Der Aktivitätsbereich des Enzyms liegt zwischen pH 3,0 und pH 5,0, das Optimum liegt bei pH 4,15. Das Enzympräparat ist ab 15 °C gut wirksam.

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

Fortschritt macht Zukunft®

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

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 AW – Druck 23.08.2017