



Fructozym® Flow UF

Spezialenzym zur Behandlung kolloidreicher Säfte

Produkterläuterung

Fructozym® Flow UF ist ein flüssiges, konzentriertes pektolytisches Enzympräparat zur verbesserten Stabilität kolloidreicher Säfte und zur Steigerung der Fluxrate bei Ultrafiltrationsanlagen.

Anwendungsfelder für Fructozym® Flow UF sind:

- Vollständiger Pektinabbau im Saft als Vorbereitung zur Klärung und Filtration
- Verbesserung der Stabilität von kolloidreichen Säften nach starker Maischebeanspruchung
- Steigerung der Fluxleistung von UF-Anlagen und der Laufzeit der Membranen zwischen zwei Reinigungszyklen
- Verminderung schaumstabilisierender und filtrationshemmender neutraler Kolloide bei speziellen Anwendungen (z. B. Schorle-Grundstoffe)

Dosage

Enzymdosagen sind insbesondere abhängig vom tatsächlichen Kolloidgehalt. Daneben spielen Rohware, Temperatur und Einwirkzeit eine Rolle.

Richtwerte zur Behandlung bei 20 °Brix, 45 - 55 °C und einer Einwirkzeit von 1 - 2 Stunden:	
Anwendung	mL/1.000 L Saft
Kolloidreicher Apfelsaft	35
Saft aus Tresterextraktionsmaßnahmen	35 - 70
Kolloidreiche Buntsäfte	35

Fructozym® Flow UF 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 bzw. Pufferbehälter der UF-Anlage vorgelegt.

Lagerung

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