



Fructozym® FLUX

Spezialenzym zur Behandlung kolloidreicher Säfte

Produkterläuterung

Fructozym® FLUX ist ein flüssiges, konzentriertes pektolytisches Enzympräparat. Es baut zuverlässig die Grundstruktur des Pektins und seiner zahlreichen Hairy-Region-Anteile ab.

Anwendungsfelder für Fructozym® FLUX sind:

- Vollständiger Pektinabbau im Saft als Vorbereitung zur Klärung und Filtration
- Verbesserte Wirksamkeit klassischer Behandlungsmittel zur Schönung
- Unterbindet das Risiko einer Arabantrübung
- 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	30
Birnen-, Quittensaft	30 - 50
Saft aus Tresterextraktionsmaßnahmen	30 - 60
Kolloidreiche Buntsäfte	30

Fructozym® FLUX 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. Der Aktivitätsbereich des Enzyms liegt zwischen pH 3,0 und pH 5,0, das Optimum liegt bei pH 4,1. 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. 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®

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 08.11.2016