



# Fructozym® MA-LG

Optimiertes Spezialenzym zur Enzymierung von Kernobstmaischen

## Produkterläuterung

Fructozym® MA-LG ist ein flüssiges, hochkonzentriertes, pektolytisches Enzympräparat. Aufgrund seiner spezifischen enzymatischen Zusammensetzung hydrolysiert Fructozym® MA-LG bevorzugt die in der Saftphase befindlichen viskositätsbildenden Substanzen. Dies bewirkt eine schnelle Entsaftung, ohne dass eine Schwächung der Maischestruktur eintritt. Bei überreifem Obst oder Lageräpfeln wird bereits nach kurzer Behandlungszeit eine Ausbeuteerhöhung erzielt. Die Apfelmaischebehandlung mit Fructozym® MA-LG führt zu einer enormen Presszeitverkürzung und dadurch zur maximalen Kapazitätsauslastung der Pressen. Der Brixwert des ablaufenden Presssaftes erhöht sich bei einer Nachpressung bei gleichzeitiger weiterer Ausbeutesteigerung. Der Trubgehalt nimmt dabei nur unwesentlich zu. Aufgrund dieser Vorteile sind die Trester trocken und ermöglichen ein leichtes und gründliches Reinigen der Pressen.

Technologische Vorteile durch die Verwendung von Fructozym® MA-LG sind:

- Optimierung der Ausbeute und Presskapazität bei der Maischeenzymierung
- Optimierung der Ausbeute bei der Tresterenzymierung
- Geringe Auslösung von (Mono-)Galakturonsäure
- Leichteres Reinigen der Pressen infolge trockener Trester

## Dosage

Die Enzymdosage ist abhängig von der Beschaffenheit der Rohware, der Temperatur und der Einwirkzeit. Es gelten folgende Richtwerte:

Technologie	Maischetemperatur [°C]	Reaktionszeit [Minuten]	Dosage [mL/1.000 kg Maische]
Einmalige Pressung	15 - 30	30 - 90	50 - 150
			[mL/1000 kg (Trester plus Wasser)]
Trester-Extraktion	45 - 55	60 - 120	70 - 120
Trester-Extraktion	15 - 30	30 - 90	100 - 150

Fructozym® MA-LG wird mit kaltem Leitungswasser 20 - 50fach verdünnt. Die Dosage erfolgt am besten direkt kontinuierlich in die Mühle. Somit ist eine optimale Verteilung gewährleistet. Rühren ist nicht notwendig.

## 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

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