



Fructozym® PRESS

Spezialenzym zur Enzymierung von Kernobstmaischen

Produkterläuterung

Fructozym® PRESS ist ein hochkonzentrierter Pektinasekomplex zur schnellen Entsaftung und erhöhten Extraktion von Kernobstmaischen. Die besonders ausgewogenen Pektinasefraktionen wirken nur auf lösliches Pektin mit dem Ergebnis optimierter Saftausbeute und Presskapazität.

Noch wirtschaftlicher ist eine Anwendung an vorgepressten Trestern mit einer definierten Menge Extraktionswasser (50 - 100% zum Trester), direkt zum Presssystem (Leaching) in den Extraktionsbehälter zugesetzt.

Vorteile durch die Verwendung von Fructozym® PRESS sind:

- Wirtschaftliche Enzymanwendung und effiziente Extraktion von Kernobstmaischen
- Viskositätssenkung in der Fruchtmaische
- Optimierung der Ausbeute und Kapazität während des Pressens und der Tresterextraktion
- Geringe Ausbildung von Feintrub und dadurch leichtes Reinigen der Pressen

Dosage

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

Verfahren	Maischetemperatur [°C]	Reaktionszeit [Minuten]	Dosage [mL/1.000 kg Maische]
Einmaliges Pressen oder Pressen inkl. Leaching	15 - 30	30 - 60	50 - 75
			[mL/1000 kg (Trester plus Wasser)]
Tresterextraktion	~ 30 °C	30 - 60	50 - 75

Fructozym® PRESS in kaltem Leitungswasser 20 - 50fach verdünnen. Die Dosage erfolgt am besten direkt kontinuierlich in die Mühle oder direkt in den Produktstrom. 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).

Version 002 – 01/2016 AW – Druck 08.11.2016