



# Fructozym® Ultra HPX

Spezialpektinase zur Extraktion von Kernobsttrestern

## Produkterläuterung

Konzentriertes flüssiges Enzympräparat (EC. 3.2.1.15) von *Aspergillus niger* zur intensiven Enzymierung von Fruchtmaischen, sowie zur effektiven Extraktion von Kernobsttrestern. Fructozym® Ultra HPX bietet folgende technologische Vorteile:

- Fructozym® Ultra HPX legt den wasserlöslichen Zuckerextrakt pflanzlicher Rohstoffe frei
- Selektiver Abbau von Hydropektin, es erfolgt keine weitere Mazeration
- Optimale Saftausbeute in der Kernobstverarbeitung bei guter Pressenkapazität, vor allem bei der zweiten Pressung (Kaskadenprozess)
- Gezielter Abbau von filtrationshemmenden Hairy-Region-Pektinstoffen (stabiler Flux während der Crossflow-Filtration)

## Dosage

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

Anwendung	Maischetemperatur [°C]	Reaktionszeit [Minuten]	Dosage [mL/t Maische]
Apfel-/Birnenmaische	15 - 30	30 - 60	100 - 120
			[mL/t (Trester : Wasser 50 : 50 w : w)]
Tresterextraktion (Kernobst)	~ 30 - 55	30 - 60	100 - 140
Wurzelgemüse (v. a. schwarze Karotten)	55 - 60	60	80 - 120

Fructozym® Ultra HPX wird mit kaltem Leitungswasser 20 bis 50fach verdünnt und direkt in die Mühle oder in das Extraktionswasser nach der Vorpressung zudosiert. Während der enzymatischen Tresterextraktion wird der Ansatz periodisch gerührt. Der Aktivitätsbereich von Fructozym® Ultra HPX liegt zwischen pH 3,0 und pH 5,0, das Optimum liegt bei pH 4,25. Die empfohlene Anwendungstemperatur liegt bei 15 - 60 °C.

## 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**

Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • [info@erbsloeh.com](mailto:info@erbsloeh.com) • [www.erbsloeh.com](http://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](http://www.erbsloeh.com)).

Version 002 – 01/2016 PD – Druck 08.11.2016