



# Frutase® Soft

Spezialenzym zur Entbitterung von Citrus Extrakten

## Produkterläuterung

Konzentriertes, flüssiges Enzympräparat mit beta-Glucosidase (EC 3.2.1.21) und Tannase (EC 3.1.1.20) von *Aspergillus niger* und *Penicillium funiculosum* zur Entbitterung von Citrus Extrakten.

- Entbitterung von Schalenextrakten alle Citrus Varietäten
- Reduzierung des bitteren Geschmacks in Comminutes

## Dosage

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

Temperatur [°C]	Reaktionszeit [Minuten]	Dosage [mL/1.000 kg Maische]
15 - 50	30 - 60	50 - 150

Frutase® Soft wird mit kaltem Wasser 20 - 50fach verdünnt. Die Dosage erfolgt am besten direkt kontinuierlich in die Mühle oder nach dem Dekanter in den Schalenextrakt. Somit ist eine optimale Verteilung gewährleistet. Rühren ist nicht notwendig.

Der Aktivitätsbereich des Enzyms liegt zwischen pH 3,0 und 6,0, das Optimum liegt bei pH 4,5. Das Enzympräparat ist ab 15 °C gut wirksam.

## Lagerung

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