



Vegazym HC

Spezialenzym zur Verflüssigung und Extraktion von Gemüsemaischen

Produkterläuterung

Vegazym HC ist ein hochkonzentrierter Carbohydasekomplex basierend auf selektiv wirkenden Hemicellulasen und einer speziellen C₁-Cellulase. Vegazym HC ist dabei vor allem auf den pH-Wert nicht angesäuertes Gemüsemaischen hin optimiert. Vegazym HC ermöglicht eine optimale Extraktion der wertgebenden Inhaltsstoffe aus Gemüsemaischen oder gewässerten Treestern vor der zweiten Entsaftung. In Verbindung mit dem Pektinasekomplex Vegazym P ermöglicht es die kontrollierte Viskositätsreduzierung zur Optimierung der Ausbeute bei der Produktion trubstabiler Gemüsesäfte.

Anwendungsfelder für Vegazym HC sind:

- Verflüssigung von Gemüsemaischen zur verbesserten Entsaftung und zur erhöhten Saftausbeute
- Intensive Extraktion von Gemüsetrestern vor der zweiten Entsaftung
- Steigerung des Extraktes, v. a. wertgebender pflanzlicher Sekundärmetabolite, z. B. Carotinoide

Dosage

Die Enzymdosage ist abhängig von Rohware, Produktanforderungen, Temperatur und Einwirkzeit. Richtwerte bei 50 - 55 °C und einer Einwirkzeit von 30 - 45 Minuten:

Gemüse/Produkt	mL/1.000 kg Maische
Karotten (nicht angesäuert)	200 - 300
Karottentrestler (plus 100% Wasser)	200 - 500
Sellerie	400 - 600

Anwendung

Vegazym HC wird mit kaltem Leitungswasser verdünnt. Die Dosage erfolgt direkt in die Maischeleitung nach dem Wärmetauscher oder wird in den Enzymierungstank vorgelegt. Für eine gute Wirkung von Vegazym HC wird ständiges Rühren empfohlen. Zum Erhalt trubstabiler Produkte muss das Enzym nach der empfohlenen Einwirkzeit durch Pasteurisation inaktiviert werden.

Lagerung

Die optimale Lagerung ist bei 0 - 10 °C. Höhere Lagertemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit. Temperaturen über 25 °C sind zu vermeiden. Anbruchgebände 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