



Vegazym P

Spezialenzym zur Enzymierung von Gemüsemaischen

Produkterläuterung

Vegazym P ist ein flüssiges, pektolytisches Enzym zum teilweisen Abbau des gelösten Pektins in Gemüsemaischen und anderen trüben Gemüseprodukten. Vegazym P ist dabei vor allem auf den pH-Wert nicht angesäuertes Gemüsemaischen hin optimiert. Das Produkt ermöglicht eine kontrollierte Viskositätsreduzierung zur Optimierung der Ausbeute an Extrakt und weiteren wertgebenden Inhaltsstoffen (Carotinoide, Phenole, usw.) bei der Produktion trubstabiler Gemüsesäfte.

Anwendungsfelder für Vegazym P sind:

- Reduzierung der Viskosität in der Gemüsemaische zur verbesserten Entsaftung und erhöhten Saftausbeute
- Verbesserte Konzentrierbarkeit des Gemüsesaftes, bis 60 °Bx.
- Steigerung des Extraktes, v. a. wertgebender pflanzlicher Sekundärmetabolite, z. B. Carotinoide
- Optimale Extrahierung von Gemüsetrestern vor der zweiten Entsaftung

Dosage

Die Enzymdosage ist abhängig von Rohware, Produkthanforderungen, 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)	150 - 250
Karottentrestler (plus 100% Wasser)	200 - 300
Sellerie	100 - 150

Vegazym P 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 P 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

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