



Citrolase® TF CLEAR

Enzima especial para la producción de zumos transparentes a partir de frutas tropicales

Descripción del producto

Citrolase® TF CLEAR es un preparado enzimático líquido muy concentrado que permite degradar completamente la pectina y otros polisacáridos de la pulpa y el zumo de frutas tropicales. Gracias a sus múltiples e importantes acciones secundarias, resulta especialmente indicado para clarificar zumos de frutas tropicales. Para producir zumos y concentrados transparentes es necesario que la degradación enzimática sea completa.

Los objetivos del tratamiento son los siguientes:

- disminución rápida de la viscosidad de la pulpa
- degradación completa de la pectina antes de la clarificación/filtración
- estabilización de los zumos transparentes de frutas tropicales mediante la degradación de los mananos y otras hemicelulosas que podrían causar turbidez secundaria no deseada

Producto y efecto

Además de su actividad pectolítica principal, Citrolase® TF CLEAR contiene otras fracciones enzimáticas de gran importancia para el procesamiento de frutas tropicales como el mango, el plátano, la papaya, la piña, el lichi, etc.

Dosificación

La dosis de enzimas necesaria depende de la materia prima, el grado de maduración, la temperatura y el tiempo de reacción.

Valores aproximados para el tratamiento de frutas completamente maduras a 45-55°C con un tiempo de contacto de 1 a 2 h:	
Utilización	ml/1.000 kg de fruta
Mango	150-250
Papaya	70-85
Lichi	30-50
Piña	30-50
Plátano	400-500

Valores aproximados para el tratamiento de zumos a 15°Brix y 45-55°C, con un tiempo de contacto de 1 a 2 h:	
Utilización	ml/1.000 l
Zumo de piña	15-30
Zumo de papaya	30-40
Zumo de lichi	15-30
Zumo de plátano	10-15

Citrolase® TF CLEAR se utiliza en forma de solución al 5-10%. La dosis se añade directamente al conducto de la pulpa después del intercambiador de calor o como primer componente en el depósito de tratamiento enzimático. Para que la enzima funcione eficazmente se recomienda que la agitación sea constante. A fin de despectinizar el zumo, la adición se realiza directamente en el conducto de zumo después de la planta de recuperación de aromas o como primer componente en el depósito de tratamiento enzimático.

Almacenamiento

La temperatura de almacenamiento óptima es de entre 0 y 10°C. A mayor temperatura se reducirá la vida útil del producto. Evite que la temperatura supere los 25°C. Vuelva a sellar los envases abiertos y utilícelos por completo en un plazo breve.