



Fructozym® Flux

Enzima única para el tratamiento de zumos ricos en coloides

Descripción del producto

Fructozym® Flux es una enzima pectolítica líquida concentrada que disgrega de forma fiable la estructura de la pectina y la mayoría de partes de su región vellosa.

Los usos más extendidos de Fructozym® Flux son los siguientes:

- degradación completa de la pectina en los zumos para la posterior clarificación y filtración
- mejora de la eficacia de los agitadores al realizar la clarificación clásica
- evitar la presencia de arabano tras enturbiarse
- mejora de la estabilidad de los zumos de fruta ricos en coloides gracias a las medidas de extracción intensiva de pulpa
- aumento de la velocidad del caudal en las plantas de ultrafiltración y prolongación del ciclo de filtración hasta que sea necesaria la siguiente limpieza de membranas
- degradación de componentes estabilizadores de la espuma y coloides inhibidores de la filtración en aplicaciones especiales (por ejemplo, «AJC-Schorle»)

Dosificación

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

Pautas de utilización a 45-55°C y con un tiempo de reacción de 2 a 3 h:	
utilización	ml/1.000 l de zumo
zumo de manzana rico en coloides	30
zumo de pera y membrillo	30-50
zumo extraído de orujo de las frutas de pepita	30-60
zumo de color rico en coloides	30

Fructozym® Flux se añade diluida entre 20 y 50 veces al zumo después de la pasteurización.

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.