



Fructozym® P

Enzima universal para la producción de zumo de fruta

Descripción del producto

Fructozym® P es una pectinasa líquida muy concentrada que degrada rápidamente la pectina en la pulpa y el zumo de fruta.

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

- degradación rápida de la pectina en pulpas de fruta con color y liberación de los componentes de la fruta
- degradación completa de la pectina en los zumos de fruta para la posterior clarificación y filtración

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 1 a 2 h:		
Fruta	ml/1000 kg de pulpa	ml/1000 l de zumo
Manzana (10-15 °Bx)	-	5-15
Manzana (20-25 °Bx)	-	15-50
Grosella negra	50-200	20-80
Otras bayas	30-120	15-60
Frutas de hueso	20-80	10-40

Fructozym® P se utiliza diluida de 20 a 50 veces en el caudal de mosto o en el zumo tras el prensado. Cuando se procesan frutas de pepita, Fructozym® P se añade al zumo recién exprimido o al depósito de enzimación después de la desaromatización.

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.