



Fructozym® P6-L

Enzima universal para el procesamiento de fruta

Descripción del producto

Fructozym® P6-L es una enzima pectolítica líquida especialmente concentrada y tolerante a la acidez (con una fuerte actividad de arabanasa) que permite la rápida degradación de la pectina en los zumos de fruta.

Los usos más extendidos de Fructozym® P6-L son los siguientes:

- degradación completa de la pectina en los zumos para la posterior clarificación y filtración
- degradación de los arabanos en los zumos de frutas de pepita
- mantenimiento de un elevado nivel de actividad incluso con valores de pH <3,0 (por ejemplo con zumo de limón)

Dosificación

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

Utilización	Temp. [° C]	Tiempo de reacción [min]	Dosificación [ml/1000 kg de pulpa]
Zumo de manzana (20-25°Brix)	45-55	60-120	10-30
Zumo de grosella negra	45-55	60-120	15-50
Otros zumos de bayas	45-55	60-120	10-50
Zumo de fruta de hueso	45-55	60-120	5-30
Zumo de limón	30-40	90-120	20-30
Zumo de naranja	40-45	45-60	10-15
Zumo de lima	30-35	120	50-60

Fructozym® P6-L 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.