



Frutase Citrus Cloudy

Mejora la eficacia al obtener extracto de piel de cítricos

Descripción del producto

Frutase Citrus Cloudy es un preparado enzimático líquido muy concentrado. Su mezcla de hidrolasas mejora el rendimiento al extraer de las pieles de los cítricos extractos estables enturbiantes, de alta densidad óptica, capaces de alcanzar el nivel de concentrado máximo (agente enturbiante). Frutase Citrus Cloudy también resulta adecuada para lograr la viscosidad necesaria antes de la evaporación.

Dosificación

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

Utilización	Dosificación [ml/1.000 kg]	Temperatura [° C]	Tiempo [min]
Extracción de pieles de cítricos	200-400	45-50	20-40
reducción de la viscosidad	20-40	20-50	20-60

Frutase Citrus Cloudy se aplica 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 mejorar la eficacia de la enzima se recomienda la agitación constante. La enzima debe inactivarse de inmediato después de obtener el extracto por centrifugación.

Para reducir la viscosidad se añade la enzima al caudal de zumo tras la pasteurización 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.