



Vegazym P

Enzima especial para el procesamiento de verduras

Descripción del producto

Vegazym P es una enzima pectolítica líquida que degrada parcialmente la pectina hidrolizada en la pulpa de las verduras y en productos vegetales turbios. Vegazym P resulta especialmente apta para usarse con el valor de pH natural de las pulpas de las verduras. Su aplicación permite reducir de manera controlada la viscosidad y mejorar la obtención de extracto y otros metabolitos vegetales valiosos (carotenoides, fenoles, etc.) al producir zumos de verduras de turbidez estable.

Los usos más extendidos de Vegazym P son los siguientes:

- reducción de la viscosidad de la pulpa de las verduras para mejorar la extracción de zumo y del rendimiento
- mejora de la capacidad de evaporación hasta alcanzar el concentrado máximo
- optimización de la extracción de metabolitos vegetales, por ejemplo, carotenoides
- mejora de la extracción del orujo vegetal prensado para someterlo a un segundo paso de obtención de zumo

Dosificación

La dosificación de la enzima depende de la materia prima, el grado de madurez, la temperatura y el tiempo de contacto. Pautas de utilización a 50-55°C y con un tiempo de reacción de 30 a 45 minutos:

Verdura/producto	ml/1000 kg de pulpa
Zanahoria roja	150-250
Orujo de zanahoria (más 100 % de agua)	200-300
Apio	100-150

Vegazym P se aplica de forma continua diluida entre 20 y 50 veces y directamente en la moledora o el caudal de mosto. Para mejorar su efecto se recomienda agitar continuamente. En productos de turbidez estable, la enzima debe inactivarse por medio de pasteurización tras el uso.

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.