



Fructozym® APX

Pectinase concentrée spécifique pour la transformation des fruits à pépins

Description du produit

Préparation enzymatique liquide concentrée (EC. 3.2.1.15) d'*Aspergillus niger* pour la dégradation ciblée de la pectine soluble dans les fruits à pépins. Fructozym® APX est particulièrement adaptée au traitement du broyat de fruits pour :

- Diminuer la viscosité et ainsi optimiser le drainage des jus en début de pressurage
- Optimiser la capacité et le rendement lors de la première étape de pressurage dans le procédé en cascade
- Dégrader sélectivement la pectine hydrolysée
- Améliorer fortement le débit de la filtration tangentielle
- Réduire le taux de sédiments et donc faciliter le nettoyage des presses

Dosage

La dose d'enzyme nécessaire dépendra de la matière première, du degré de maturité, de la température et du temps d'action :

Application	Température [°C]	Temps d'action [min.]	Dosage [mL/1.000 kg]
Pomme	15 - 30	30 - 45	45 - 70
Poire	15 - 30	45 - 60	60 - 90

Fructozym® APX, diluée 20 à 50 fois, sera incorporée soit directement au niveau du broyeur soit en ligne au cours du transfert de la râpure vers le pressoir. L'agitation n'est pas nécessaire pendant le temps d'action de l'enzyme.

L'enzyme est active pour une plage de pH de 3,0 - 5,0 avec un optimum à pH 4,15. La température devra être d'au moins 15 °C.

Conservation

Les meilleures conditions de stockage se font à 0 - 10°C. Des températures plus élevées pourront réduire la durée optimale d'utilisation. Eviter les températures supérieures à 25°C. Refermer tout emballage entamé et l'utiliser rapidement.