



Fructozym® Flow UF

Enzyme spécifique pour traiter les jus riches en colloïdes

Description du produit

Fructozym® Flow UF est une pectinase liquide concentrée pour optimiser la stabilisation des jus de fruits riches en colloïdes et augmenter le débit de filtration en ultrafiltration.

Applications principales de Fructozym® Flow UF :

- Dégradation complète de la pectine dans les jus avant clarification et filtration
- Amélioration de la stabilité des jus de fruits riches en colloïdes issus d'un pressurage intense
- Augmentation du débit en ultrafiltration et prolongation du temps de filtration entre 2 cycles de nettoyage des membranes
- Dégradation des colloïdes neutres stabilisants de la mousse et colmatants vis-à-vis de la filtration dans des applications particulières (jus de fruits gazéifiés).

Dosage

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

Doses indicatives à 45-55°C et temps d'action de 2 - 3 heures	
Application	ml / 1000 L jus
Jus de pomme riche en colloïdes	35
Extraction de jus à partir de marcs de fruit à pépins	35 - 70
Jus colorés riches en colloïdes	35

Diluer Fructozym® Flow UF dans 10 à 20 volumes d'eau froide. L'incorporation de l'enzyme, après l'étape de pasteurisation, peut se faire par injection en ligne dans la canalisation de transfert ou directement dans la cuve d'enzymage.

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.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 002 - 12/2020 RL - imprimé le 16/12/2020