



Fructozym® Ultra HPX

Pectinase spécifique pour l'extraction des marcs de fruits à pépin

Description du produit

Préparation enzymatique concentrée liquide (EC. 3.2.1.15) d'*Aspergillus niger* pour une macération intensive des broyats de fruits ou de légumes et pour l'extraction de jus de marcs de fruits à pépins.

Fructozym® Ultra HPX présente de nombreux avantages technologiques :

- Fructozym® Ultra HPX permet l'extraction des sucres hydrosolubles du matériel végétal
- Dégradation sélective de la pectine soluble, sans effet de macération
- Optimisation du rendement en jus lors du pressurage des fruits à pépins, particulièrement au cours du 2ème cycle de pression (procédé en cascade)
- Dégradation ciblée des zones "hérissées" de la pectine de fruits à haut pouvoir colmatant (débit constant pendant la filtration tangentielle)

Dosage

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

Application	Température	Temps d'action (min.)	Dosage (ml/tonne)
Broyat de pomme/poire	15 - 30°C	30 - 60	100 – 120
Extraction de marcs (fruits à pépins)	30 - 55°C	30 - 60	ml/tonne (marc/eau: 50/50)
			100 – 140
Légumes racine (ex : carottes noires)	55 - 60°C	60	80 – 120

Incorporer Fructozym® Ultra HPX, dilué 20 à 50 fois, directement dans le broyeur ou en ligne pendant le transfert du broyat vers le pressoir. L'agitation n'est ici pas nécessaire pendant le temps d'action de l'enzyme. Dans le cas de traitement d'extraction de marc, agiter le mélange de temps en temps pour optimiser l'action de l'enzyme.

Fructozym® Ultra HPX est active dans la gamme de pH 3,0 à 5,0 (pH optimal : 4,25) avec une température d'application recommandée de 15 à 60 ° 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.

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 - 11/2018 RL - imprimé le 28/11/2018