



Fructozym® BE

Maischeenzym zur Verarbeitung weicher Beerenfrüchte

Produkterläuterung

Fructozym® BE ist ein flüssiges, hochkonzentriertes pektolytisches Enzympräparat, das sich durch sein sorgfältig ausbalanciertes Verhältnis von Pektinase-Hauptaktivitäten zu einem breitgefächerten Spektrum nützlicher Nebenaktivitäten gegenüber Standard-Pektinasen auszeichnet. Fructozym® BE baut daher nicht nur das bei Pflanzen als Kittsubstanz zwischen den Zellen dienende Pektin schnell und vollständig ab, sondern auch solche Kolloide, die in den Früchten heterogen in das Pektingerüst eingebaut sind. Der schnelle Abbau dieser Pektinstoffe führt zu einer drastischen Reduzierung der Maischeviskosität und bewirkt einen intensiven Aufschluss des Fruchtgewebes. Das führt zu besserem Saftablauf, Steigerung der Ausbeute an saft- und wertgebenden Inhaltsstoffen, Erhöhung der Pressleistung und -kapazität sowie verbesserter Klärung und Filtrierbarkeit. Besonders bei der Herstellung stabiler Buntsäfte und Konzentrate stellt Fructozym® BE seine Leistungsfähigkeit unter Beweis.

Dosage

Die Enzymdosage ist abhängig von der Beschaffenheit der Rohware, der Temperatur und der Einwirkzeit. Es gelten folgende Richtwerte:

Richtwerte bei 45 - 55 °C und einer Einwirkzeit von 1 - 2 Stunden:		
Früchte	mL/1.000 kg Maische	mL/1.000 L Saft
Schwarze Johannisbeeren	50 - 200	40 - 120
Sonstige Beeren	30 - 120	30 - 100

Fructozym® BE wird in kaltem Leitungswasser 20fach verdünnt. Die Dosage erfolgt direkt in die Maischeleitung nach dem Erhitzer oder wird in den Maischetank vorgelegt. Taktweises Rühren unterstützt anschließend die Wirkung von Fructozym® BE. Zur vollständigen Depektinisierung erfolgt eine zusätzliche Enzymdosage zum Saft.

Lagerung

Kühl und frostfrei lagern. Anbruch vermeiden, kurzfristig aufbrauchen.