



Fructozym® Color

Herstellung besonders farbintensiver Buntsäfte

Produkterläuterung

Fructozym® Color ist ein flüssiges, hochkonzentriertes pektolytisches Enzympräparat für die Beerenverarbeitung. Fructozym® Color setzt farbstabile Farbstoffe und Polyphenole frei. Dies verleiht dem so erzeugten Buntsaft bzw. Beerenkonzentrat seinen typischen vollen Gehalt und die tiefrote Farbe.

Anwendungsfelder für Fructozym® Color sind:

- farbintensive und farbstabile Buntsäfte
- rascher Abbau von allen Pektinstoffen und die damit verbundene Absenkung der Maischeviskosität
- intensiver Aufschluss des Fruchtgewebes, leichtes und schnelles Pressen bei hoher Saftausbeute garantierend
- vollständiger Pektinabbau im Saft und damit Schaffung der Voraussetzung für gute Klärung und Filtrierbarkeit
- geringe Ausbildung von Feintrub und dadurch bessere Stabilisierung gegen Kolloidnachtrübungen

Dosage

Die Enzymdosage ist abhängig von Rohware, Reifezustand, Temperatur und Einwirkzeit. 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	150 - 300	20 - 50
Sonstige Beeren	50 - 150	5 - 30

Fructozym® Color 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® Color. Zur vollständigen Depektinisierung erfolgt eine zusätzliche Enzymdosage zum Saft. Fructozym® Color wird entweder zum Frischsaft dosiert oder nach der Aromaanlage in den Schönongstank vorgelegt bzw. beim Befüllen kontinuierlich zudosiert.

Lagerung

Die optimale Lagerung ist bei 0 - 10 °C. Höhere Lagertemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit. Temperaturen über 25 °C sind zu vermeiden. Anbruchgebände dicht verschließen und baldmöglichst aufbrauchen.