



ENDOZYM Pectofruit

Preparação enzimática para a despectinização de sucos

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Endozym Pectofruit é produzida para ser utilizada diretamente em sucos de frutas pré concentrado (12-16°Brix), a fim de permitir a degradação da pectina para facilitar a clarificação, baixando rapidamente a viscosidade.

Vantagens:

Rápida despectinização: ocorre em 30 min a 2 horas de acordo com a dosagem
Completa degradação das pectinas, facilitando os seguintes estágios de produção:

- Clarificação tradicional com bentonita, gelatina, sol de sílica;
- Ultra-filtração;
- Concentração (evita turvações e gelificações).

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparação enzimática.

→ DOSES RECOMENDADAS

2-5 g/hL.

Temperatura: 45-50°C.

Tempo de contato: 60 minutos.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Endozym Pectofruit cumpre com a legislação da União Européia e apresenta todas as características exigidas pela OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC para enzimas alimentícias. Enzima obtida de microrganismo selecionado de *Aspergillus Niger*, de origem natural (OGM-free, NÃO self-cloning).





ENDOZYM Pectofruit

Metais pesados

Cádmio <0,5 mg/kg

Mercúrio <0,5 mg/kg

Arsênico <3 mg/kg

Chumbo <5 mg/kg

Pureza microbiológica

Microrganismos mesofílicos aeróbicos < 50.000/g

Coliformes < 30/g

Salmonela negativa em 25 g

Staphylococcus aureus ausente em 1 g

Atividade antibactéria negativa

Micotoxinas ausente em quantidades declaráveis

Sulfatos reduzidos < 30/g.

Enterobacteriaceae < 10/g

→ MODO DE APLICAR

Aconselha-se diluir o produto até 10 vezes o seu volume em água desmineralizada, antes de adicionar ao suco a ser tratado. A adição deve ocorrer:

- diretamente na linha do suco com auxílio de uma bomba dosadora instalada na saída da prensa;
- diretamente no tanque de suco préconcentrado antes de completar.

Condições ideais:

- pH ótimo: 4, 0 a 5,0
- temperatura ótima: 45-50°C.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Bombona de 5 kg.

Bombona de 10 kg.

Bombona de 25 kg.

