



ENDOZYM® Pectofruit XM

Preparato pectolitico per la chiarifica rapida dei mosti

→ DESCRIZIONE

ENDOZYM® Pectofruit XM è un preparato composto principalmente da pectinasi e da numerose attività secondarie come arabanasi e arabinogalattanasi, che intervengono nella destrutturazione delle sostanze pectiche e delle emicellulose che vi sono intimamente legate.

Grazie alla sua formulazione questo prodotto consente quindi la degradazione rapida e completa dei polisaccaridi complessi di frutta e legumi, favorendo così molti aspetti delle fasi di produzione:

- Miglioramento del processo di chiarifica mediante l'utilizzo di bentonite, gelatina e sol di silice sia su succo diretto che su succo concentrato.
- Aumento dell'efficienza e della resa di filtrazione e ultrafiltrazione. Si ottiene un prodotto più limpido e brillante.
- Miglioramento della stabilità colloidale nel tempo del prodotto finito, grazie all'assenza di pectine solubili nel composto.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato enzimatico composto in ordine di concertazione da Pectiniasi (PL), Poligalatturonasi (PG), Pectinesterasi (PE), e arabinogalattanasi.

Condizioni ottimali di utilizzo:

- Temperatura compresa tra 45 e 55°C. Il composto è comunque attivo a temperature comprese tra 8 e 55°C
- pH compreso tra 4 e 5. Il composto è comunque attivo a pH compresi tra 3,5 e 6

→ DOSAGGIO E TEMPO DI IMPIEGO

Dosaggio consigliato per succo fresco e concentrato: 2-3 g/hl per 60 minuti

Dosaggio consigliato per prodotti da fermentare: 4-5 g/hl per 8 ore a temperatura ambiente.

Le dosi e i tempi di impiego possono variare in base a:

- Temperatura a cui avviene il trattamento
- Tempo a disposizione per il trattamento enzimatico
- Tipologia di frutto o legume da trattare





ENDOZYM Pectofruit XM

→ MODALITÀ D'USO

Si consiglia di diluire il preparato fino a 10 volte il suo volume in acqua demineralizzata prima dell'aggiunta al composto da trattare. Assicurarsi che la soluzione enzimatica sia omogenea.

ENDOZYM® Pectofruit XM può essere aggiunto all'uscita della pressa con l'ausilio di una pompa dosatrice, oppure per aggiunta continua in agitazione.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

ENDOZYM® Pectofruit XM è conforme alle norme CE e presenta tutte le caratteristiche richieste dall'OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC sugli enzimi per uso alimentare.

Gli enzimi con attività pectolitica e rabanasica che lo compongono sono prodotti dal microrganismo di origine naturale *Aspergillus Niger*.

ENDOZYM® Pectofruit XM viene prodotto con Solid State Fermentation (SSF), metodo innovativo di AEB, che consente il miglioramento della produzione di pectinasi e attività secondarie

Purezza microbiologica:

Microrganismi aerobici mesofili vivi <50.000/g

Enterobacteriaceae <10/g

Coliformi <30/g

Salmonella negativo in 25 g

Staphylococcus aureas assente in 1 g

Attività antibatterica negativo

Micotossine assenza di quantità dichiarabili

Solfati ridotti <30/g

Metalli pesanti:

Cadmio <0,5 mg/kg

Mercurio <0,5 mg/kg

Arsenico <3 mg/kg

Piombo <5 mg/kg

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nel proprio imballo originale sigillato, lontano dalla luce, in luogo fresco e asciutto esente da odori, a temperature comprese tra 5 e 15°C. Non congelare.

Rispettare la data di scadenza indicata sull'imballo. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

Canestri in plastica da kg 10 netti.

Canestri in plastica da kg 25 netti.

