



ENDOZYM® Pectofruit BR

Preparato enzimatico per la depectinizzazione dei succhi

→ DESCRIZIONE

ENDOZYM® Pectofruit BR è un preparato enzimatico a base di pectinasi (PL, PG, PME) che può essere utilizzato su succhi di frutta diretti o concentrati (12-16°Brix) per consentire l'idrolisi delle sostanze pectiche ottenendo quindi una rapida diminuzione della viscosità del composto. Con all'impiego di questo prodotto si possono quindi favorire molti aspetti delle fasi di produzione:

- Miglioramento del processo di chiarifica mediante l'utilizzo di bentonite, gelatina e sol di silice
- Aumento dell'efficienza di ultrafiltrazione
- Evitare possibili intorbidamenti durante la fase di concentrazione

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato enzimatico composto in ordine di concertazione da Pectiniasi (PL), Poligalatturonasi (PG), Pectinesterasi (PE) Condizioni ottimali di utilizzo:

- Temperatura compresa tra 45 e 55 °C
- pH compreso tra 3,3 e 4,5

→ DOSAGGIO E TEMPO DI IMPIEGO

Utilizzare il prodotto a un dosaggio compreso tra i 2 e i 5 ml/hl di succo fresco o concertato preferibilmente a una temperatura compresa tra i 45 e i 55°C e lasciare a gire per un tempo minimo di 60 minuti.

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 frutta da trattare e di metodo di estrazione. Per l'utilizzo su succhi di agrumi potrebbero essere necessarie concentrazioni superiori

→ MODALITÀ D'USO

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

Su succo diretto in linea mediante pompa dosatrice all'uscita della pressa su succo pre-concentrato direttamente in vasca prima del riempimento della stessa.





ENDOZYM Pectofruit BR

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

ENDOZYM® Pectofruit BR 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 che lo compongono sono prodotti dal microrganismo di origine naturale *Aspergillus Niger* (OGM free, NO self cloning).

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.