



# ENDOZYM® Polifruit

Preparato enzimatico per il trattamento dei succhi di frutta

## → DESCRIZIONE

**ENDOZYM® Polifruit** è una miscela di enzimi con attività cellulastica, proteasica e pectolitica che permette di aumentare recupero del liquido in uscita dalle presse e dagli estrattori.

A seconda della tipologia di frutta e del grado di maturazione si può aumentare il rendimento totale in succo del 4-8%.

Il trattamento con **ENDOZYM® Polifruit** può essere effettuato anche come unico trattamento enzimatico di processo, nel caso si voglia utilizzare un unico enzima nel ciclo di produzione del succo limpido.

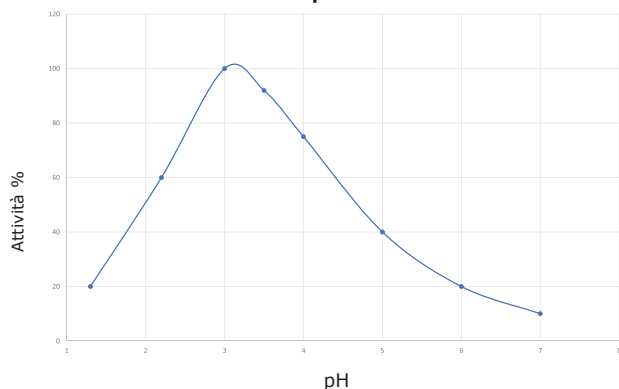
## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato enzimatico composto in ordine di concertazione da cellulasi, proteasi e pectinasi (PL, PG, PME) di origine fungina.

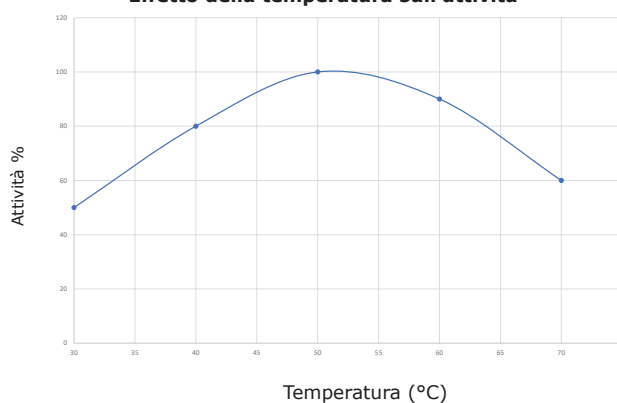
Condizioni ottimali di utilizzo:

- Temperatura compresa tra 45 e 55°C
- pH compreso tra 2,8 e 4,3

Effetto del pH sull'attività



Effetto della temperatura sull'attività



## → DOSAGGIO E TEMPO DI IMPIEGO

Utilizzare il prodotto a un dosaggio compreso tra i 10 e i 50 mL/quintale di polpa  
Lasciare agire in macerazione per un tempo compreso tra 40 e 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

È consigliabile ottimizzare il dosaggio attraverso prove preliminari di laboratorio.





# ENDOZYM Polifruit

## → MODALITÀ D'USO

Le polpe provenienti dalle presse o dalle passatrici vengono diluite in acqua, allo scopo di portare la temperatura della soluzione a una temperatura compresa tra i 45 e i 55°C.

A questo punto si aggiunge **ENDOZYM® Polifruit**, eventualmente con l'aggiunta combinata di acido ascorbico per prevenire i fenomeni ossidativi.

Successivamente la soluzione verrà riportata alla temperatura più indicata per reintrodurla nel ciclo produttivo (pressa passatrice, turbo estrattore).

## → INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

**ENDOZYM® Polifruit** è un preparato di normale impiego nei processi di lavorazione dei prodotti alimentari. È conforme alle norme e alle specifiche richieste dalla Legislazione Italiana e dalle Direttive CE. Presenta inoltre i requisiti prescritti dall'OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC concernenti gli enzimi per uso alimentare.

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

### **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.

Canestro in plastica da kg 10.

Canestro in plastica da kg 25.

