



ENDOZYM Pectofruit

Preparado enzimático para a despectinização dos sumos

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Para ser aplicado em sumos de fruta madura ou préconcentrados (12-16°Brix) para degradar as pectinas e então favorecer a clarificação através de uma rápida diminuição da viscosidade.

Vantagens

- Rápida degradação das pectinas: de acordo com a dosagem, é obtida em 1-2 horas.
 - Completa degradação das pectinas, favorecendo as seguintes fases de produção:
 - a) a tradicional clarificação com bentonite, gelatina, sol de sílica
 - b) a ultrafiltração
 - c) a concentração: são evitadas possíveis turvações.
- O produto é padronizado.

Endozym Pectofruit está de acordo com as normas CE e apresenta todas as características requisitadas pela OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC sobre as enzimas para uso alimentar.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Microrganismo seleccionado (*Aspergillus Niger*).

→ DOSES RECOMENDADAS

2-5 g/hL.

Temperatura: 45-50°C.

Tempo de contacto: 60 minutos.

→ MODO DE APLICAR

Aconselhas diluir o preparado até 10 vezes o seu volume, em água desmine realizada, antes da sua adição no sumo a tratar.

Homogeneizar correctamente. A adição pode ser feita:

- no sumo, directamente na linha através de bomba doseadora à saída da prensa.
- no sumo préconcentrado, directamente no depósito antes do seu enchimento.





ENDOZYM Pectofruit

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco.

Bidão plástico com 10 kg.

Bidão plástico com 25 kg.

BIG (cisterna paletizada) com 1000 kg.

