



# ENDOZYM Pectofruit USP

Preparação de enzima pectolítica, concentrada e purificada

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

É aplicado em sumos de frutas naturais ou pré-concentrados (12-16°Brix) para degradar as pectinas e então favorecer a clarificação através de uma rápida diminuição da viscosidade.

**Endozym Pectofruit USP** é rico em actividades secundárias e, por este motivo, é particularmente indicado para o tratamento dos sumos obtidos de peras ou maçãs maduras ou destinadas à produção de sidra.

Vantagens:

- Rápida degradação das pectinas: conforme a dosagem é obtida em 1-2 horas.
- Completa degradação das pectinas, favorecendo as seguintes fases da 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 USP** 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 de *Aspergillus Niger*, de origem natural.

## → DOSES RECOMENDADAS

3 g/hL.

Temperatura: 45-50 °C

Tempo de contacto: 90 minutos.

## → MODO DE APLICAR

Aconselha-se diluir o preparado até 10 vezes o seu volume, em água desmineralizada, antes da sua





## ENDOZYM Pectofruit USP

adição no sumo a tratar.

A adição pode ser feita directamente na linha através de bomba doseadora à saída da prensa ou no sumo préconcentrado directamente no depósito, antes do seu enchimento.

Condições ideais

- pH: 3-6
- Temperatura: 45-55 °C

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Bidão plástico com 10 kg.

Bidão plástico com 25 kg.

BIG (cisterna paletizada) com 1000 kg.

