



ENDOZYM® Polifruit S

Preparato enzimatico per il trattamento della frutta in macerazione

→ DESCRIZIONE

ENDOZYM® Polifruit S è un preparato enzimatico altamente concentrato, elaborato in modo specifico per il trattamento della frutta in macerazione prima della pressatura.

Si tratta di una miscela di pectinasi, cellulasi e proteasi che grazie alla loro azione sinergica riescono ad agire con elevata efficienza sulla degradazione della struttura del frutto attraverso l'idrolisi delle pectine e degli altri polisaccaridi che ne compongono la polpa.

L'utilizzo di questo **ENDOZYM® Polifruit S** sulla frutta in macerazione porta quindi a due principali vantaggi:

- Aumento del rendimento in pressatura in termini di succo estratto a parità di volume di polpa
- Diminuzione della viscosità del composto e conseguente aumento dell'efficienza della pressa

Frutta per la quale l'utilizzo di Endozym Polifruit S è maggiormente consigliato:

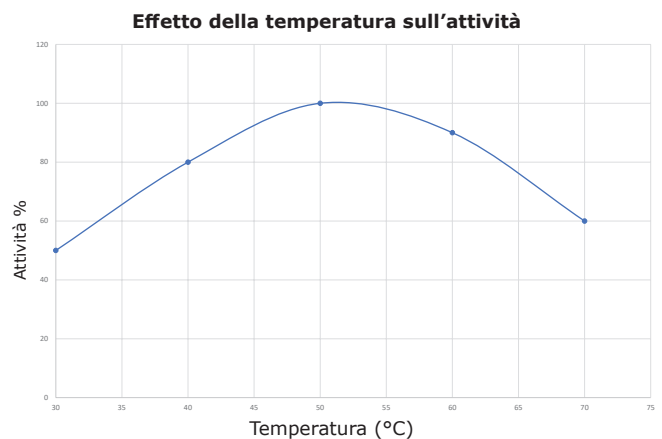
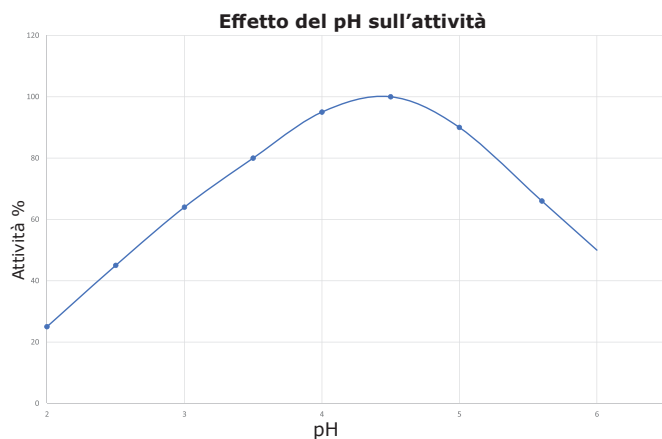
- Frutti rossi fra cui ribes, lamponi e more,
- Mele da pressatura "facile" ed elevata resa del tipo Golden, Royal Gala e Redchief,
- Mele di alta consistenza e difficile pressatura
- Frutta estiva come pesca, prugna, albicocca.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato enzimatico composto in ordine di concertazione da Pectiniasi (PL), cellulasi e proteasi acida

Condizioni ottimali di utilizzo:

- Temperatura compresa tra 45 e 55°C. Il composto è comunque attivo a temperature comprese tra 15 e 65°C
- pH compreso tra 3,5 e 5. Il composto è comunque attivo a pH compresi tra 3 e 6



Referenza: ENDOZYM_POLIFRUIT_S_TDS_IT_1181021_JUCES_Italy





ENDOZYM Polifruit S

→ DOSAGGIO E TEMPO DI IMPIEGO

Dosaggio medio su purea di frutta nell'intervallo di temperatura compreso tra 15 e 25°C: 40-70 ml/ton, per un tempo di contatto che può variare dai 60 ai 120 minuti di macerazione.

Dosaggio medio su purea di frutta nell'intervallo di temperatura compreso tra 45 e 50°C: 20-40 ml/ton per un tempo di contatto di minimo 30 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

→ 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.

Dispersione: **ENDOZYM® Polifruit S** è aggiunto dopo la raschiatura, prima del tank di macerazione, idealmente con l'aiuto di una pompa dosatrice, o per aggiunta continua sotto agitazione.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

ENDOZYM® Polifruit S 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, 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.

Canestri in plastica da kg 25 netti.

