



ENDOZYM Pectofruit

Preparado enzimático para la depectinización de los zumos

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La gama **Endozym Pectofruit** se utiliza directamente sobre zumo de frutas o pre-concentrados (12-16°Brix) para permitir la degradación de las pectinas y por tanto para favorecer la clarificación mediante una rápida disminución de la viscosidad.

Ventajas:

- Rápida degradación de las pectinas, en función de la dosis se produce en 1 – 2 horas.
- Degradación completa de las pectinas que favorece las siguientes fases de producción:
 - a) clarificación tradicional mediante bentonita, gelatina, sol de sílice
 - b) ultrafiltración
 - c) concentración: se evitan posibles enturbiamientos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparado enzimático.

Microorganismo seleccionado de *Aspergillus Niger* de origen natural.

→ DOSIS

2-5 g/hL Temperatura: 45-50°C, para zumos cítricos puede ser necesarias concentraciones superiores.
Tiempo de contacto: 60 minutos.

→ MODO DE EMPLEO

Se aconseja diluir el preparado hasta 10 veces su volumen en agua desmineralizada antes de añadirlo al zumo a tratar.

La adición puede efectuarse:

- sobre zumo directo en línea mediante bomba dosificadora a la salida de la prensa
- sobre zumo u succo pre-concentrado directamente en depósito antes del llenado.

Condiciones ideales:

- pH óptimo: 3,3-4,5
- Temperatura óptima: 45-55°C.





ENDOZYM Pectofruit BR

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Endozym Pectofruit es conforme con la normativa CE y cumple todos los requerimientos de la OMS (WHO), FAO, JECFA y FCC sobre enzimas para uso alimentario.

Microrganismo seleccionado de *Aspergillus Niger*, de origen natural (OGM free, NO self cloning).

Metales pesados:

Cadmio <0,5 mg/kg

Mercurio <0,5 mg/kg

Arsénico <3 mg/kg

Plomo <5 mg/kg

Pureza microbiológica

Microorganismos aeróbicos mesófilos vivos <50.000/g

Enterobacterias <10/g

Coliformes <30/g

Salmonella: negativo en 25g

Staphylococcus aureus: ausencia en 1 g

Actividad antibacteriana: negativo

Micotoxinas: ausencia de cantidad declarable

Sulfatos reducidos <30/g

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz y el calor directo.

Bombonas de plástico de 10 kg netos.

