



ENDOZYM® Polifruit S

Preparado enzimático para el tratamiento de la fruta en maceración

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

ENDOZYM® Polifruit S es un preparado enzimático altamente concentrado, elaborado de manera específica para el tratamiento de la fruta en maceración antes del prensado.

Es una combinación de pectinasas, celulasas y proteasas que, gracias a su acción sinérgica, son capaces de actuar con alta eficacia sobre la degradación de la estructura de la fruta mediante la hidrólisis de pectinas y otros polisacáridos que componen la pulpa.

El empleo de **ENDOZYM® Polifruit S** es sobre la maceración de la fruta, por lo tanto, posee dos principales beneficios:

- Aumento del rendimiento de prensado en términos de zumo extraído para el mismo volumen de pulpa
- Disminución de la viscosidad del compuesto y consiguiente aumento de eficacia del prensado.

Fruta para la que es aconsejado el uso de **Endozym Polifruit S**:

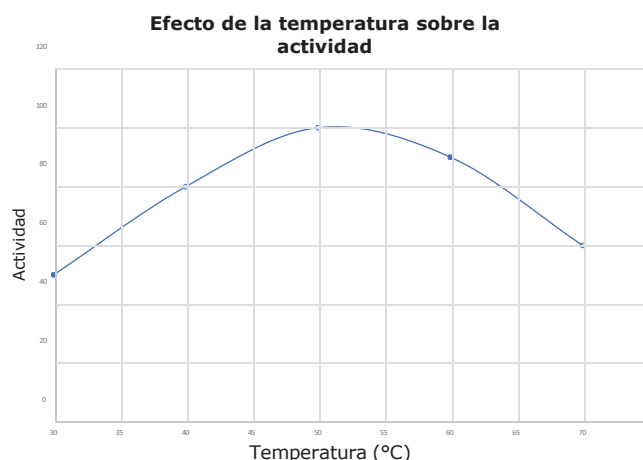
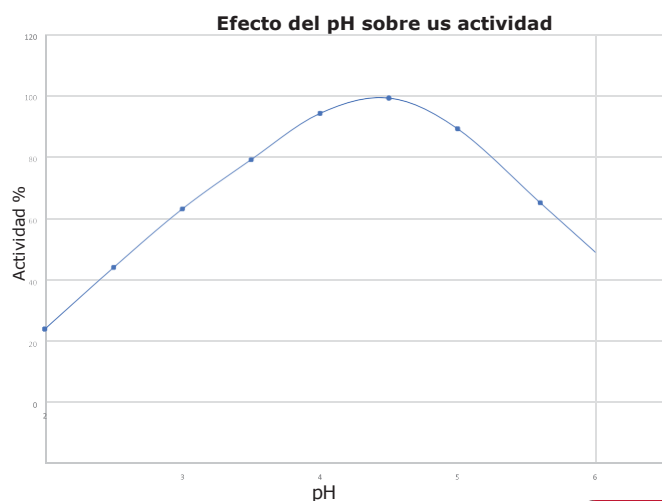
- Frutas rojas como grosellas, frambuesas y moras
- Manzanas de "fácil" prensado y alto rendimiento como Golden, Royal Gala y Redchief
- Manzanas de alta consistencia y difícil prensado
- Frutas de verano como melocotón, ciruela, albaricoque.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparado enzimático compuesto por orden de concertación de Pectinliasa (PL), celulasa y proteasa ácida

Condiciones óptimas de uso:

- Temperatura entre 45 y 55°C. El compuesto sin embargo es activo a temperaturas entre 15 y 65°C.
- pH entre 3,5 y 5. El compuesto sigue siendo activo a pH entre 3 y 6.





ENDOZYM Polifruit S

→ DOSIS Y TIEMPO DE EMPLEO

Dosis media sobre puré de frutas en el rango de temperatura entre 15 y 25°C: 40-70 ml/ton, para un tiempo de contacto que puede variar de 60 a 120 minutos de maceración.

Dosis media sobre puré de frutas en el rango de temperatura entre 45 y 50°C: 20-40 ml/ton para un tiempo de contacto de al menos 30 minutos.

Las dosis y tiempos de uso pueden variar según:

- Temperatura a la que se realiza el tratamiento
- Tiempo disponible para el tratamiento enzimático
- Tipo de fruta a tratar

→ FORMA DE EMPLEO

Se recomienda diluir el preparado hasta 10 veces su volumen en agua desmineralizada antes de añadir al compuesto a tratar. Asegúrese de que la solución enzimática sea homogénea.

Dispersión: **ENDOZYM® Polifruit** se añade después del raspado/triturado antes del depósito de maceración, idealmente con la ayuda de una bomba dosificadora, o por adición continua bajo agitación.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

ENDOZYM® Polifruit S cumple con las normas CE y tiene todas las características exigidas por la OMS (OMS), FAO, JECFA y FCC sobre enzimas alimentarios.

Los enzimas con actividad pectolítica, celulásica y proteásica que lo componen son producidos por el microorganismo de origen natural *Aspergillus Niger*.

Pureza microbiológica:

Microorganismos aerobios mesófilos vivos
<50.000/g

Enterobacteriaceas <10/g

Coliformes <30/g

Salmonella negativa en 25 g

Staphylococcus aureus ausente en 1 g

Actividad antibacteriana negativa

Micotoxinas ausencia de cantidades declarables

Sulfatos reducidos <30/g

Metales pesados:

Cadmio <0,5 mg/kg

Mercurio <0,5 mg/kg

Arsénico <3 mg/kg

Plomo <5 mg/kg

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en su envase original cerrado, al abrigo de la luz, en lugar fresco, seco y libre de olores, a temperaturas entre 5 y 15 °C. No congelar.

Respetar la fecha de caducidad indicada en el envase. Usar rápidamente después de abrir.

Bombona de plástico de 25 kg netos.

