



# ENDOZYM® Pectofruit Ultra F

Preparado enzimático de pectinasas y actividades secundarias para el tratamiento de zumos que deben ser sometidos a operaciones de Ultrafiltración

## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Endozym Pectofruit Ultra F** es un preparado pectolítico para la clarificación de zumos de frutas, formulado en particular para un proceso posterior de Ultra Filtración.

**Endozym Pectofruit Ultra F** contiene varias actividades enzimáticas como:

- Pectinliasa
- poligalacturonasa
- pectinesterasa
- arabanasa

y otras actividades secundarias específicas que permitan la mejora del rendimiento durante o tratamientos UF de los zumos.

**Endozym Pectofruit Ultra F** provoca una rápida y completa despectinización, condición necesaria para la ultrafiltración. Obtenemos:

- Reducción de la viscosidad debido a la degradación de pectinas y otros polisacáridos;
- Clarificación con deposición rápida de sólidos en suspensión. De hecho, antes de la filtración, la turbidez ya debe ser muy baja gracias al uso de coadyuvantes como gelatinas, sol de sílice y bentonitas para preservar la integridad del sistema UF;
- Filtrabilidad óptima;
- Estabilidad coloidal.

La dosificación de **Endozym Pectofruit Ultra F** debe ajustarse según el tipo de fruta, el grado de madurez, la temperatura y el tiempo de contacto.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparado enzimático.

Microorganismo seleccionado de *Aspergillus Niger* de origen natural.





## ENDOZYM® Pectofruit Ultra F

### → FORMA DE EMPLEO

Se recomienda diluir la preparación hasta 10 veces su volumen en agua desmineralizada antes de agregar al zumo a tratar.

La adición se puede realizar:

- sobre el zumo directamente en línea por medio de una bomba dosificadora a la salida de la prensa
- sobre el zumo pre-concentrado directamente en el depósito antes de llenarlo.

Condiciones ideales:

**Endozym Pectofruit Ultra F** es activo en los rangos de pH típicos del zumo de manzana. En caso de PH más bajo es recomendable aumentar la dosis.

Temperatura: 45-55°C.

Sin embargo, la preparación es activa entre 8° y 55° C, más allá de este intervalo, las enzimas se desactivan.

### → INFORMACIONES ADICIONALES

**Endozym Pectofruit Ultra F** es una preparación para su uso en productos alimenticios. Cumple con las normativas de la UE y está compuesto por componentes aprobados por la OMS (OMS), la FAO, el JECFA y la FCC para enzimas de grado alimentario.

### → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

**Endozym Pectofruit Ultra F** es una preparación muy estable; sin embargo, debe almacenarse preferentemente a temperaturas inferiores a 20 °C.

Bombonas de plástico de 25 kg netos.

