



ENDOZYM® Polifruit S

Preparado enzimático para o tratamento da fruta em maceração

→ DESCRIÇÃO

ENDOZYM® Polifruit S é um preparado enzimático altamente concentrado, elaborado de modo específico para o tratamento da fruta em maceração, antes da prensagem.

Trata-se de uma mistura de pectinase, celulase e protease, que, graças à sua ação sinérgica, consegue agir com elevada eficiência sobre a degradação da estrutura da fruta através da hidrólise das pectinas e de outros polissacarídeos que compõe a sua polpa.

O uso deste **ENDOZYM® Polifruit S** sobre a fruta em maceração leva, portanto, a duas principais vantagens:

- Aumento do rendimento em prensagem em termos de suco extraído, em relação ao volume da polpa
- Diminuição da viscosidade do composto e consequente aumento da eficiência da prensa

Fruta para a qual o uso de Endozym Polifruit S é mais aconselhado:

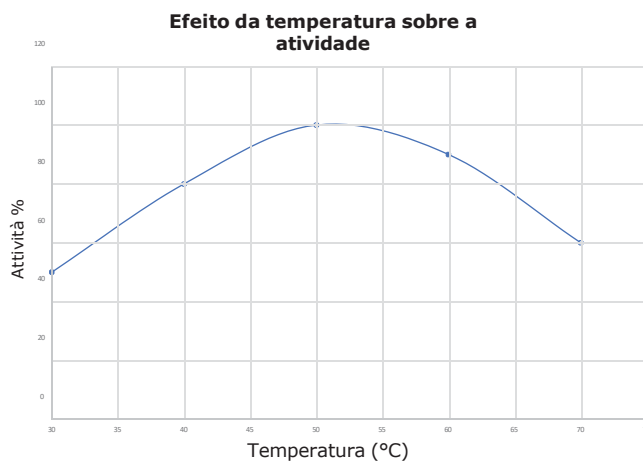
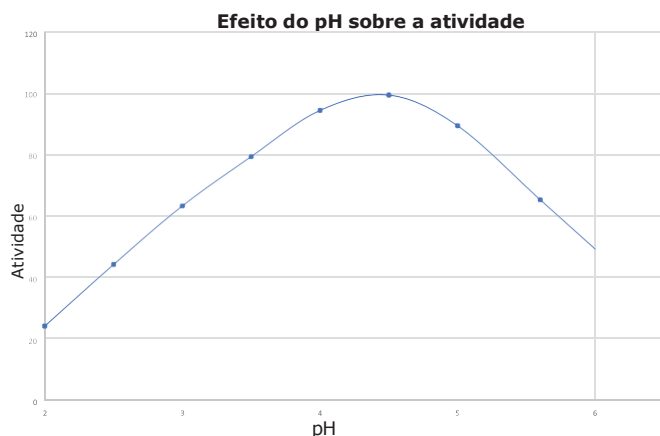
- Frutas vermelhas como groselha, framboesas e amoras,
- Maçã de prensagem "fácil" e elevado rendimento do tipo Golden, Royal Gala e Redchief,
- Maçãs de alta consistência e difícil prensagem
- Fruta de verão como pêssigo, ameixa, damasco.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparado enzimático composto em ordem de concentração da Pectinliase (PL), celulase e protease ácida

Condições ideais de uso:

- Temperatura compreendida entre 45 e 55°C. O composto é também ativo em temperature entre 15 e 65°C
- pH compreendido entre 3,5 e 5. O composto é também ativo em pHs compreendidos entre 3 e 6





ENDOZYM Polifruit S

→ DOSAGEM E TEMPO DE EMPREGO

Dosagem média em purê de fruta no intervalo de temperatura compreendido entre 15 e 25°C: 40-70 ml/ton, por um tempo de contato que pode variar de 60 a 120 minutos de maceração.

Dosagem média em purê de fruta no intervalo de temperatura compreendido entre 45 e 50°C: 20-40 ml/ton por um tempo de contato mínimo de 30 minutos.

As doses e os tempos de emprego podem variar com base a:

- Temperatura na qual ocorre o tratamento
- Tempo à disposição para o tratamento enzimático
- Tipologia de fruta a tratar

→ MODALIDADE DE USO

Aconselha-se diluir o preparado em até 10 vezes o seu volume em água desmineralizada antes da adição ao composto a ser tratado. Garantir que a solução enzimática esteja homogênea.

Dispersão: **ENDOZYM® Polifruit S** é adicionado após o esmagamento, antes do tanque de maceração, Preferencialmente com ajuda de uma bomba dosadora, ou por adição contínua sob agitação.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

ENDOZYM® Polifruit S está conforme às normas CE e apresenta todas as características exigidas pela OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC sobre enzimas para uso alimentar.

As enzimas com atividade pectolítica, celulásica e proteásica que a compõe são produzidos por microrganismos de origem natural *Aspergillus Niger*.

Pureza microbiológica:

Microrganismos aeróbicos mesófilos vivos <50.000/g

Enterobacteriaceae <10/g

Coliformes <30/g

Salmonela negativo em 25 g

Staphylococcus áureas ausente em 1 g

Atividade antibacteriana negativo

Micotoxinas ausência de quantidade declarável

Sulfatos reduzidos <30/g

Metais pesados:

Cádmio <0,5 mg/kg

Mercúrio <0,5 mg/kg

Arsênico <3 mg/kg

Chumbo <5 mg/kg

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar na embalagem original lacrada, afastado da luz, em local fresco e seco, ausente de odores, em temperaturas compreendidas entre 5 e 15°C. Não congelar.

Respeitar a data de validade indicada na embalagem. Utilizar rapidamente após a abertura.

Bombonas plásticas de 25 kg.

