



Fructozym® Color

Enzyme spécifique pour la production de jus de couleur intense

Description du produit

Fructozym® Color est une pectinase liquide, très concentrée, développée pour la transformation des fruits baies. Cette enzyme permet l'extraction de pigments anthocyaniques colorés et de polyphénols stables. Les jus et boissons ainsi élaborés présentent une couleur bleue/rouge plus intense et plus stable.

Applications spécifiques de Fructozym® Color :

- Jus de fruits de couleur intense et stable.
- Hydrolyse rapide des matières pectiques pour réduire la viscosité des moûts de fruits.
- Dégradation intense des cellules du fruit pour optimiser le pressurage avec un rendement élevé.
- Dégradation totale des matières pectiques pour une clarification et une filtration aisées.
- Limitation de la formation de particules fines et meilleure stabilité contre des troubles colloïdaux.

Dosage

La dose d'enzyme nécessaire dépendra de la matière première, du degré de maturité, de la température et du temps d'action.

Doses d'utilisation préconisée pour une température de 45 – 55 °C et un temps d'action de 1 – 2 heures :

Fruits	ml / tonne de fruits	ml / 1000 l de jus
Cassis	150 - 300	20 - 50
Autres baies	50 - 150	5 - 30

Diluer Fructozym® Color dans de l'eau froide pour obtenir une solution de 5-10 %. Injecter la solution directement en ligne dans le moût pendant son transfert en sortie de chauffage ou dans la cuve de macération. Une agitation intermittente favorise l'action de l'enzyme. Un apport complémentaire de Fructozym® Color dans le jus assurera une dépectinisation complète.

Conservation

Les meilleures conditions de stockage se font à 0 - 10°C. Des températures plus élevées pourront réduire la durée optimale d'utilisation. Eviter les températures supérieures à 25°C. Refermer tout emballage entamé et l'utiliser rapidement.