



Vegazym P

Enzyme spécifique pour la transformation des légumes

Description du produit

Vegazym P est une enzyme pectolytique liquide destinée à la dégradation partielle de la pectine soluble dans les broyats de légumes et les préparations de légumes liquides troubles. Vegazym P est active au pH naturel des moûts de légumes. Son utilisation permet une réduction contrôlée de la viscosité pour un meilleur rendement d'extraction en jus et autres composés (caroténoïdes, polyphénols, etc.) lors de la production de jus de légumes troubles stables.

Applications typiques de Vegazym P :

- Réduction de la viscosité des broyats de légumes pour améliorer l'extraction et le rendement en jus.
- Amélioration de la capacité d'évaporation jusqu'à la concentration maximale
- Optimisation de l'extraction des pigments et des caroténoïdes
- Amélioration de l'extraction des jus lors de la 2ème étape de pressurage des marcs de légumes

Dosage

La dose d'enzyme dépendra de la matière première, du degré de maturité, de la température et du temps d'action. Doses indicatives à 50-55°C et pour un temps d'action de 30-45 minutes :

| Légumes/produits | ml / 1000 kg |
|-------------------------------|--------------|
| Carottes | 150 - 250 |
| Marc de carottes (+ 100% eau) | 200 - 300 |
| Cèleri | 100 - 150 |

Incorporer Vegazym P, diluée 20 à 50 fois, directement dans le broyeur ou par injection en ligne dans la purée en sortie de broyeur. Une agitation constante permettra d'optimiser l'action de l'enzyme. Pour obtenir un jus trouble stable, l'enzyme devra être inactivée par pasteurisation après le temps d'action recommandé.

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.

ERBSLÖH Geisenheim AG • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 002 - 11/2018 RL - imprimé le 28/11/2018