



Frutase® EG PRESS

Enzyme spéciale pour le traitement des fruits à pépins

Explication du produit

Frutase® EG PRESS est une préparation enzymatique liquide hautement concentrée (EC. 3.2.1.15) pour l'enzymation intensive des moûts de fruits à pépins. Le produit est obtenu à partir d'une souche de micro-organisme génétiquement modifiée.

Frutase® EG PRESS est utilisé de préférence pour le traitement des fruits à pépins :

- Faible formation de lies fines et donc nettoyage facile des presses.
- Extraction économique de jus et extraction efficace de moûts de fruits à pépins
- Réduction de la viscosité dans la purée de fruits
- Optimisation du rendement et de la capacité lors du pressage et de l'extraction des marcs.

Dosage

Le dosage de l'enzyme dépend de la matière première, du degré de maturité, de la température et du temps de contact.

Procédure	Température du moût [°C]	Temps de réaction [min]	Dosage [mL/t de moût]
Pressage simple ou le pressage, y compris la lixiviation	15 - 30	30 - 60	50 - 75
Extraction du marc	30 °C	30 - 60	50 - 75

Diluez Frutase® EG PRESS dans de l'eau froide du robinet. Le dosage se fait de préférence directement en continu dans le broyeur ou directement dans le flux de produit. Il n'est pas nécessaire de remuer.

Stockage

Le stockage optimal est à 0 - 10 °C. Des températures de stockage plus élevées entraînent une réduction de la durée de conservation. Évitez les températures supérieures à 25 °C. Fermez hermétiquement les récipients ouverts et utilisez-les dès que possible.