



# Fructozym® APX

Konzentrierte Spezialpektinase für die Apfelverarbeitung

## Produkterläuterung

Konzentriertes, flüssiges Enzympräparat (EC. 3.2.1.15) von *Aspergillus niger* zum selektiven Abbau von hydrolisiertem Pektin in Kernobstmaischen. Fructozym® APX bietet folgende technologische Vorteile:

- Gezielte Viskositätssenkung in Kernobstmaischen, dadurch optimaler freier Saftablauf zu Beginn der Pressung
- Optimale Pressenkapazität und gute Ausbeute in der Vorpressung (Kaskadenprozess)
- Selektiver Abbau von Hydropektin
- Geringe Trubfreisetzung, daher geringer Reinigungsaufwand bei den Pressen
- Höherer Flux auf Crossflow-Filteranlagen, da filtrationshemmende Stoffe nicht ausgelaugt werden

## Dosage

Die Enzymdosage ist abhängig von der Beschaffenheit der Rohware, der Temperatur und der Einwirkzeit. Es gelten folgende Richtwerte:

Anwendung	Temperatur [°C]	Reaktionszeit [Minuten]	Dosage [mL/1.000 kg Maische]
Apfelmaische	15 - 30	30 - 45	45 - 70
Birnenmaische	15 - 30	45 - 60	60 - 90

Fructozym® APX wird mit kaltem Leitungswasser 20 - 50fach verdünnt. Die Dosage erfolgt am besten direkt kontinuierlich in die Mühle. Somit ist eine optimale Verteilung gewährleistet. Rühren ist nicht notwendig.

Der Aktivitätsbereich des Enzyms liegt zwischen pH 3,0 und pH 5,0, das Optimum liegt bei pH 4,15. Das Enzympräparat ist ab 15 °C gut wirksam.

## Lagerung

Die optimale Lagerung ist bei 0 - 10 °C. Höhere Lagertemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit. Temperaturen über 25 °C sind zu vermeiden. Anbruchgebände dicht verschließen und baldmöglichst aufbrauchen.



Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • [info@erbsloeh.com](mailto:info@erbsloeh.com) • [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)).

Version 002 – 01/2016 PD – Druck 08.11.2016