



Fructozym® BE

Spezialenzym für die Beerenverarbeitung

Produkterläuterung

Fructozym® BE ist ein flüssiges, hochkonzentriertes pektolytisches Enzympräparat, das sich durch sein sorgfältig ausbalanciertes Verhältnis von Pektinase-Hauptaktivitäten zu einem breitgefächerten Spektrum nützlicher Nebenaktivitäten gegenüber Standard-Pektinasen auszeichnet. Fructozym® BE baut daher nicht nur das bei Pflanzen als Kittsubstanz zwischen den Zellen dienende Pektin schnell und vollständig ab, sondern auch solche Kolloide, die in den Früchten heterogen in das Pektingerüst eingebaut sind. Der schnelle Abbau dieser Pektinstoffe führt zu einer drastischen Reduzierung der Maischeviskosität und bewirkt einen intensiven Aufschluss des Fruchtgewebes. Das führt zu besserem Saftablauf, Steigerung der Ausbeute an saft- und wertgebenden Inhaltsstoffen, Erhöhung der Pressleistung und -kapazität sowie verbesserter Klärung und Filtrierbarkeit. Besonders bei der Herstellung stabiler Buntsäfte und Konzentrate stellt Fructozym® BE seine Leistungsfähigkeit unter Beweis.

Dosage

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

Richtwerte bei 45 - 55 °C und einer Einwirkzeit von 1 - 2 Stunden:		
Früchte	mL/1.000 kg Maische	mL/1.000 L Saft
Schwarze Johannisbeeren	50 - 200	40 - 120
Sonstige Beeren	30 - 120	30 - 100

Fructozym® BE wird in kaltem Leitungswasser 20fach verdünnt. Die Dosage erfolgt direkt in die Maischeleitung nach dem Erhitzer oder wird in den Maischetank vorgelegt. Taktweises Rühren unterstützt anschließend die Wirkung von Fructozym® BE. Zur vollständigen Depektinisierung erfolgt eine zusätzliche Enzymdosage zum Saft.

Lagerung

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

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

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. 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).

Version 002 – 01/2016 AW – Druck 08.11.2016