



Citrolase TF Clear

Produktion klarer Säfte aus tropischen Früchten

Produkterläuterung

Citrolase TF Clear ist ein flüssiges hochkonzentriertes Enzympräparat zum vollständigen Abbau von Pektin und weiteren trubstabilisierend wirkenden Polymeren. Zur Herstellung klarer Säfte und Konzentrate ist ein kompletter enzymatischer Abbau nötig.

Zielsetzungen der Behandlung sind:

- Rasches Absenken der Maischeviskosität
- Kompletter Pektinabbau vor der Klärung/Filtration
- Stabilisierung klarer tropischer Fruchtsäfte durch Abbau von Mannanen und weiteren Hemicellulosen, welche unerwünschte Nachtrübungen verursachen können

Neben seiner pektolytischen Hauptaktivität besitzt Citrolase TF Clear weitere Enzymfraktionen, welche besonders für die Verarbeitung tropischer Früchte, wie Mango, Banane, Papaya, Ananas, Lychee, etc., bedeutsam sind.

Dosage

Die Enzymdosage ist abhängig von der verwendeten Fruchtart, dem Reifegrad, der Temperatur und der Einwirkzeit. Folgende Richtwerte aus Anwendungserfahrungen liegen vor:

Richtwerte zur Behandlung ausgereifter Früchte bei 45 - 55 °C und einer Kontaktzeit von 1 - 2 h:	
Anwendung	mL/t Frucht
Mango	150 - 250
Papaya	70 - 85
Lychee	30 - 50
Ananas	30 - 50
Banane	400 - 500

Richtwerte zur Behandlung von Säften bei 15 °Bx, 45 - 55 °C und Kontaktzeit von 1 - 2 h:	
Anwendung	mL/1.000 L
Ananassaft	15 - 30
Papayasaft	30 - 40
Lycheesaft	15 - 30
Bananensaft	5 - 10

Citrolase TF Clear wird in kaltem Leitungswasser zu einer 5 bis 10%igen Lösung verdünnt. Die Dosage erfolgt direkt in die Maischeleitung nach der Erhitzung oder wird in die Enzymierungstanks vorgelegt. Zur verbesserten Wirksamkeit sollte die Enzymierung bei laufendem Rührwerk erfolgen. Zur Saftdepektinisierung erfolgt die Dosage direkt in die Saftleitung nach der Aromaanlage oder wird in die Enzymierungstanks vorgelegt.

Lagerung

Kühl und frostfrei lagern. Anbruch vermeiden, kurzfristig aufbrauchen