

Univerzálny enzým na výrobu ovocných šťiav

POPIS PRODUKTU

Fructozym P je tekutý, vysokokonzentrováný pektolytický enzymatický preparát na rýchle a úplné odbúranie pektínu z ovocnej drte a šťavy. Výrobok je povolený súčasnými predpismi. Čistota a kvalita je pravidelne kontrolovaná laboratóriom fy. ERBSLÖH Geisenheim. Kvalita je certifikovaná podľa ISO 9001.

PRODUKT A ÚČINOK

Nezávisle na tom či bol rmut fermentovaný alebo nie, je nevyhnutné v štádiu šťavy odbúrať všetok pektín pomocou enzýmu **Fructozym P**. Pomocou neho dosiahneme úplné odbúranie pektínu a všetkých látok, na báze pektínu, ktoré by mohli spôsobovať problémy so zákalmi v koncentrácii, čo je aj podmienkou na bezproblémové náledné čírenie a filtráciu.

KOMBINÁCIA S AMYLÁZOU:

Príčina v zlej spracovateľnosti šťavy po pasterizácii resp. po zachytávaní arómy spočíva v tom, že prítomný škrob, ktorý sa nachádza vo vylisovanej šťave v kryštalickej forme, pôsobením tepla mazovatie a prechádza do roztoku vo forme koloidu. V tomto prípade je nevyhnutné prítomný škrob odbúrať špeciálnou amylázou Fructamyl HT. Odbúranie škrobu má aj tú výhodu, že jeho štiepením sa zvýši refrakcia šťavy aj o niekoľko Brixov, v závislosti od obsahu škrobu v ovocí.

ÚČEL POUŽITIA

Rýchle odbúranie všetkých pektínových látok v ovocných rmutoch, zlepšenie lisovateľnosti uvoľnenie hodnotných látok z ovocia do šťavy. Úplné odbúranie pektínu v ovocných šťavách, čo je predpoklad pre dobré čírenie a bezproblémovú filtráciu.

DÁVKOVANIE A POUŽITIE

Fructozym P sa dávkuje najlepšie po zachytávaní arómy hneď do číriaceho tanku predom, alebo ešte lepšie kontinuálne do potrubia. Pred použitím sa enzým zriedi na 5 – 10 % roztok s vodovodnou vodou. Dávka enzýmu je závislá od druhu a stupňa zrelosti ovocia. V prípade, že rmut bol predtým ošetrený preparátom **Fructozym MA**, resp. **Fructozym BE**, je dávka samozrejme nižšia. V prípade, že sa robí fermentácia za studena treba dávku zvýšiť. V každom prípade optimálnu dávku musí určiť laboratórium tak, aby celková doba enzymácie bola do 2 hodín. Po skončení enzymácie doporučujeme vyčistiť šťavu kombináciou **Nacalit Eisenarm**, **Erbigel** a **Klar Sol Super**.

Dávkovanie je závislé od suroviny, stupňa zrelosti, teploty a doby účinnosti.

Smerné hodnoty pri 45 – 55 °C pri dobe účinnosti 1 – 2 hodín

Ovocie	ml/t rmutu	ml/t šťavy
Jablká (10-15° Bx)	-	5 – 15
Jablká (20-25° Bx)	-	15 – 50
Čierne ríbezle	50 – 200	20 – 80
Iné bobuľové ovocie	30 – 120	15 – 60
Kôstkové ovocie	20 – 80	10 – 40

SKLADOVANIE

Skladovať v chlade a v suchu. Otvorené balenia dobre uzavrieť a čo najskôr spotrebovať

UPOZORNENIE!

Výrobca neručí za následky použitia preparátov, ktoré nezohľadňujú doporučené aplikácie.

V SR zastupuje ERBSLÖH Geisenheim Getränke-technologie GmbH & Co. KG

Unimpex Bratislava s.r.o.

Horné Predmestie 3,

900 21 Svätý Jur

t.č.: 02/4497 1481, 4497 1280

www.unimpex-bratislava.com

info@unimpex-bratislava.com