



# ENDOZYM<sup>®</sup> Pectofruit XL

Préparation pectolytique pour la clarification rapide des moûts.



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**Endozym Pectofruit XL** est une préparation enzymatique issue d'*Aspergillus niger* pour la clarification et la dégradation des polysaccharides complexes des fruits et des légumes. Sa formulation a été soigneusement optimisée afin de permettre :

- la dégradation rapide et complète des substances pectiques
- une clarification rapide du jus, concentré ou non
- une limpidité et une brillance parfaites avant filtration, atomisation ou concentration
- une meilleure stabilité colloïdale du jus et du concentré dans le temps, avec l'absence assurée de pectines solubles
- une augmentation du rendement en ultrafiltration et une diminution des aides à la clarification dans la filtration traditionnelle

**Endozym Pectofruit XL** est produite par Solid State Fermentation (SSF), une méthode innovante d'AEB permettant une amélioration de la production des pectinases et des activités secondaires.

**Endozym Pectofruit XL** est composée de Polygalacturonases (PG), PectinEstérases (PE), PectineLyases (PL) et par un certain nombre d'activités secondaires telles que l'arabanase et l'arabinogalactanase, participant à la destructuration des substances pectiques et de certaines hémicelluloses qui y sont intimement liées.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Enzyme pectolytique : Polygalacturonase (PG), Pectinestérase (PE), Pectinelyase (PL), Arabanase et Arabinogalactanase.

Activité enzymatique	Activité/g
PL (U/g)	372
PME (U/g)	8
Endo-(1,5)- $\alpha$ -L-arabanase d' <i>Aspergillus niger</i> (U/g)	6
Total (U/g)	386

La valeur est indicative et il ne s'agit pas d'une spécification.

## → DOSES D'EMPLOI

Les doses d'utilisation varient selon :

- la température de traitement
- le temps de l'action enzymatique
- le type de fruit ou de légume à traiter

Dosage moyen pour les jus et les concentrés : 2-3 g/hL pendant 60 minutes à 40-50°C.

Dosage moyen pour les produits à fermenter : 4-5 g/hL pendant 8 heures à température ambiante.





## ENDOZYM® Pectofruit XL

### → MODE D'EMPLOI

**Dilution:** jusqu'à 10 fois son volume dans de l'eau déminéralisée avant l'ajout au jus à traiter. S'assurer que la solution enzymatique soit bien homogène.

**Dispersion:** Endozym Pectofruit XL est ajouté idéalement en sortie de presse à l'aide d'une pompe doseuse, ou par ajout continu sous agitation.

Endozym Pectofruit XL est active à :

- pH : 3,5-6
- Température : 8-55°C

**Conditions optimales:**

- pH : 4-5
- Température : 45-55°C

### → AUTRES INFORMATIONS

Pour usage alimentaire.

### → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température < à 20 °C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Bidon de 10kg
- Bidon de 25 kg