



# ENDOZYM Pectofruit PR

Preparação pectolítica purificada, ultra-concentrada para o tratamento de frutas antes da prensagem

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Endozym Pectofruit PR** é uma preparação enzimática ultraconcentrada, especialmente desenvolvida para tratamentos de maceração de frutas antes da prensagem. AEB desenvolveu esta enzima pectolítica com uma concentração especialmente elevada de pectinliase (PL), para conseguir uma total fluidificação da estrutura da fruta antes da prensagem. Em sinergia com a atividade PL, as outras atividades principais e secundárias, trazem um grau muito elevado de degradação da pectina e uma liberação ótima do suco durante a prensagem. A contribuição das atividades arabanásica, celulásica e hemicelulásica, balanceadas com cuidado em sua formulação, realizam uma perfeita degradação da pectina e outros polissacarídeos da fruta.

**Endozym Pectofruit PR** deve ser usado para o tratamento das frutas antes da prensagem.

Vantagens:

- \* melhora a extração de suco da fruta e reduz a viscosidade;
- \* aumenta o rendimento operacional na fase de prensagem;
- \* ação efetiva no purê mesmo com tempos de contato limitados.

Frutas onde **Endozym Pectofruit PR** pode ser usada com grande efetividade:

- \* frutas vermelhas;
- \* maçãs de prensagem fácil e com elevado rendimento como a Golden, Royal Gala e Redchief;
- \* frutas tropicais, pêssegos, ameixas.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparação enzimática ultraconcentrada.

## → DOSES RECOMENDADAS

Dosagem varia de acordo com:

- \* a temperatura de tratamento;
- \* o tempo da ação enzimática no tanque de maceração;
- \* conforme a fruta ou legume a ser tratado.

Dosagem média no purê entre 15 e 25°C: 40-60 mL/ton começando com 60 minutos de maceração. Entre 25 e 35°C temperatura é possível degradar qualidades aromáticas do suco. Dosagem média no purê entre 45 e 50°C: 20-40 mL/ton começando com 30 minutos.





# ENDOZYM Pectofruit PR

## → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

**Endozym Pectofruit PR** é um formulado que pode ser utilizado para a elaboração de alimentos. Está de acordo com a legislação da União Européia e apresenta todas as qualidades exigidas pela OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC em relação as enzimas para a indústria de alimentos. O microrganismo utilizado na produção da enzima (*Aspergillus Niger*) não é OGM, bem como todos os produtos utilizados nesta formulação e processo.

## → MODO DE APLICAR

Diluição: diluir 10 vezes o volume em água desmineralizada antes de adicionar ao suco a ser tratado. Ter certeza de que a solução enzimática está perfeitamente homogeneizada.

Dispersão: **Endozym Pectofruit PR** é ideal quando adicionado antes do tanque de clarificação com auxílio de uma bomba dosadora, ou dosagem com agitação contínua.

**Endozym Pectofruit PR** é ativa em:

- \* pH: 3,0 a 5,5
- \* Temperatura: 8-65°C

Condições ótimas

- \* pH: 3,5 a 5,0
- \* Temperatura: 50-60°C

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

- Bombona de 5 kg.
- Bombona de 10 kg.
- Bombona de 25 kg.

