ENDOZYM® Pectofruit XM

Preparato pectolitico per la chiarifica rapida di mosti e succhi

➔ DESCRIZIONE

ENDOZYM® Pectofruit XM è un formulato enzimatico a base di pectinasi, arricchito con attività secondarie come arabanasi e arabinogalattanasi. Questi enzimi agiscono sinergicamente per rompere in modo efficace le strutture delle sostanze pectiche e delle emicellulose, che sono strettamente legate tra loro all'interno delle matrici vegetali.

Grazie alla sua composizione bilanciata, **ENDOZYM® Pectofruit XM** consente una degradazione rapida e completa dei polisaccaridi complessi presenti in frutta e legumi. Questo processo enzimatico apporta numerosi vantaggi durante le fasi di produzione. In particolare, migliora sensibilmente la chiarifica dei succhi, sia diretti che concentrati, facilitando l'azione di coadiuvanti come bentonite, gelatina e sol di silice.

Inoltre, l'uso del prodotto incrementa l'efficienza e la resa nei processi di filtrazione e ultrafiltrazione, portando a un succo più limpido, brillante e visivamente più attraente. Un ulteriore beneficio è rappresentato dal miglioramento della stabilità colloidale del prodotto finito: l'assenza di pectine solubili nel composto riduce il rischio di instabilità nel tempo, garantendo una qualità costante.

➔ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Si tratta di un preparato enzimatico complesso, la cui composizione è dominata dalla Pectinliasi (PL), seguita da Poligalatturonasi (PG), Pectinesterasi (PE) e Arabinogalattanasi, in ordine decrescente di concentrazione.

Condizioni ottimali di utilizzo:

- Temperatura di attività ottimale: 45–55 °C
- Intervallo di pH ottimale: 3,3–4,5

Questa combinazione sinergica di enzimi è progettata per agire in modo efficace sulla degradazione delle pectine e delle strutture polisaccaridiche associate.

➔ DOSI DI IMPIEGO E MODALITÀ D'USO

Il prodotto **ENDOZYM® Pectofruit XM** può essere impiegato sia su succhi freschi che concentrati, con un dosaggio consigliato compreso tra 2 e 3 g/hL, per un tempo di contatto di almeno 60 minuti. Quando viene utilizzato su prodotti destinati alla fermentazione, il dosaggio ideale sale a 4–5 g/hL, con un tempo di azione prolungato fino a 8 ore, mantenendo la temperatura ambiente.

Le condizioni operative possono essere adattate in funzione di diversi fattori tecnologici e di processo, tra cui:

- La temperatura effettiva del trattamento
- Il tempo disponibile per l'azione enzimatica
- La tipologia di frutto o legume da trattare

Per garantire una distribuzione uniforme del preparato, si consiglia di diluirlo fino a 10 volte il suo volume in acqua demineralizzata, assicurandosi che la soluzione enzimatica sia omogenea prima dell'aggiunta al composto da trattare.

L'applicazione può avvenire all'uscita della pressa, tramite pompa dosatrice, oppure mediante aggiunta continua in agitazione, a seconda delle esigenze produttive.

Revisione: ENDOZYM_PECTOFRUIT_XM_TDS_IT_3230725_JUICES_Italy

AEB SPA • Via V. Arici, 104 S. Polo 25134 Brescia (Italy) • Tel: +39 030 23071 • Fax: +39 030 2307281
info@aeb-group.com • www.aeb-group.com

➔ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

ENDOZYM® Pectofruit XM è conforme alle norme CE e presenta tutte le caratteristiche richieste dall'OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC sugli enzimi per uso alimentare.

Gli enzimi con attività pectolitica che lo compongono sono prodotti dal microrganismo di origine naturale *Aspergillus Niger* (OGM free, NO self cloning).

Purezza microbiologica:
Microrganismi aerobici mesofili vivi <50.000/g
Enterobacteriaceae <10/g
Coliformi <30/g
Salmonella negativo in 25 g
Staphylococcus aureas assente in 1 g
Attività antibatterica negativo
Micotossine assenza di quantità dichiarabili
Solfati ridotti <30/g

Metalli pesanti:
Cadmio <0,5 mg/kg
Mercurio <0,5 mg/kg
Arsenico <3 mg/kg
Piombo <5 mg/kg

➔ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Il prodotto deve essere conservato nel contenitore originale sigillato, in un ambiente fresco, asciutto, privo di odori e protetto dalla luce diretta, a una temperatura compresa tra 5 °C e 15 °C.

Non congelare, in quanto potrebbe compromettere la stabilità e l'attività enzimatica del formulato.

Si raccomanda di rispettare la data di scadenza riportata sull'etichetta del contenitore. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato in tempi brevi per garantirne l'efficacia.

Confezionamento: taniche da 25 kg netti.

Revisione: ENDOZYM_PECTOFRUIT_XM_TDS_IT_3230725_JUICES_Italy

AEB SPA • Via V. Arici, 104 S. Polo 25134 Brescia (Italy) • Tel: +39 030 23071 • Fax: +39 030 2307281
info@aeb-group.com • www.aeb-group.com