



ENDOZYM® Pectofruit BR

Preparato enzimatico per la depectinizzazione dei succhi

→ DESCRIZIONE

ENDOZYM® Pectofruit BR è un preparato enzimatico ad alta efficacia, formulato a base di pectinasi fungine, comprendenti Pectin-liasi (PL), Poligalatturonasi (PG) e Pectinmetilesterasi (PME). Questi enzimi agiscono in sinergia per catalizzare la depolimerizzazione e de esterificazione delle pectine, principali componenti della parete cellulare dei frutti.

Il prodotto è specificamente indicato per l'applicazione su succhi di frutta diretti o concentrati con un contenuto zuccherino compreso tra 12 e 16 °Brix, dove consente una rapida riduzione della viscosità del mezzo grazie all'idrolisi mirata delle sostanze pectiche.

L'impiego di **ENDOZYM® Pectofruit BR** consente di ottimizzare numerose fasi del processo produttivo, tra cui:

- Miglioramento della chiarifica: l'idrolisi delle pectine favorisce la flocculazione e la sedimentazione delle particelle colloidali, migliorando l'efficacia dei coadiuvanti chiarificanti come bentonite, gelatina e sol di silice.
- Incremento dell'efficienza di ultrafiltrazione: la riduzione della viscosità e della frazione colloidale facilita il flusso attraverso le membrane, riducendo il fouling e prolungando la vita utile degli impianti.
- Prevenzione dell'intorbidamento durante la fase di concentrazione: la rimozione delle pectine instabili riduce il rischio di formazione di torbidità secondarie, migliorando la limpidezza e la stabilità visiva del prodotto finito.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato enzimatico costituito da una miscela di enzimi pectolitici quali Pectinliasi (PL), Poligalatturonasi (PG), Pectinesterasi (PE). Tutti gli enzimi sono prodotti mediante fermentazione fungina sommersa da ceppi selezionati di *Aspergillus niger*.

Condizioni ottimali di utilizzo:

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

Queste condizioni garantiscono la massima efficienza catalitica del complesso enzimatico, rendendolo particolarmente adatto per l'impiego in matrici frutticole acide, come succhi di frutta e puree, dove è richiesta la depolimerizzazione delle pectine per migliorare la chiarifica, la filtrazione e la stabilità del prodotto finito.

→ DOSI DI IMPIEGO E MODALITÀ D'USO

Il prodotto deve essere impiegato a un dosaggio compreso tra 2 e 5 mL per ettolitro (mL/hL) di succo, sia esso fresco o concentrato. L'attività enzimatica risulta ottimale quando il trattamento viene effettuato a una temperatura compresa tra 45 °C e 55 °C, con un tempo di contatto minimo di 60 minuti.

Le condizioni operative possono essere modulate in funzione di variabili tecnologiche e di processo, tra cui:

- La temperatura effettiva del trattamento
- Il tempo disponibile per l'azione enzimatica
- La natura della materia prima (tipologia di frutta) e il metodo di estrazione adottato. Il prodotto deve essere aggiunto direttamente all'acqua di impasto, assicurando un'adeguata omogeneizzazione per favorire una distribuzione uniforme dell'enzima e massimizzare l'efficienza dell'idrolisi.





➔ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

ENDOZYM® Pectofruit BR 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.