



ENDOZYM[®] Pectofruit

.....
Enzymatische Vorbereitung zur Saftdepektinisierung
.....

→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die Produktreihe **Endozym Pectofruit** wird direkt bei Fruchtsäften oder vorkonzentrierten Fruchtsäften (12-16 °Brix) verwendet, um den Pektinabbau zu ermöglichen und somit die Klärung durch eine schnelle Viskositätsabnahme zu fördern.

Vorteile:

Schneller Pektinabbau: erfolgt je nach Dosierung in 1-2 Stunden.

Vollständiger Pektinabbau, es erleichtert folgende Produktionsschritte:

A. Traditionelle Klärung mit Bentonit, Gelatine, Kieselsol

B. Ultrafiltration

C. Konzentration: eine mögliche Trübung wird vermieden; das Produkt ist standardisiert.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Enzymatische Vorbereitung.

Mikroorganismus, ausgewählt aus *Aspergillus niger*, natürlichen Ursprungs.

→ DOSIERUNG

2-5 g/hl.

Temperatur: 45-50 °C.

Einwirkzeit: 60 Minuten.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Es wird empfohlen, das Präparat bis zum 10-fachen seines Volumens in entmineralisiertem Wasser zu verdünnen, bevor es dem zu behandelnden Saft hinzugefügt wird.

Die Zugabe erfolgt:

- Direkt in den Saft mit Hilfe einer Dosierpumpe, die am Auslauf der Presse positioniert ist;
- Auf den vorkonzentrierten Saft direkt im Tank vor dem Befüllen.

Ideale Bedingungen:

- Optimaler pH-Wert: 4-5
- Optimale Temperatur: 45-50 °C





ENDOZYM® Pectofruit

→ ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Endozym Pectofruit entspricht den EG-Richtlinien und weist alle Eigenschaften auf, die von der OMS (WHO), FAO, JECFA und FCC in Bezug auf lebensmitteltaugliche Enzyme gefordert werden. Aus *Aspergillus niger* selektierter Mikroorganismus, natürlichen Ursprungs (GVO-frei, KEINE Selbstklonierung).

Schwermetalle:

Cadmium <0,5 mg/kg

Quecksilber <0,5 mg/kg

Arsen <3 mg/kg

Blei <5 mg/kg

Mikrobiologische Reinheit:

Lebende mesophile aerobe Mikroorganismen <50.000/g

Enterobakterien <10/g

Coliforme <30/g

Salmonellen in 25 g negativ

Staphylococcus aureus in 1 g nicht vorhanden

Antibakterielle Aktivität: negativ

Mikotoxine: Nicht in deklarationspflichtigen Mengen vorhanden

Reduzierte Sulfate <30/g

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort lagern und vor direktem Sonnenlicht und Hitze schützen.

Fässer mit 25 kg Nettogewicht.

Fässer mit 10 kg Nettogewicht.

