



# ENDOZYM<sup>®</sup> Pectofruit PR

Enzyme d'extraction pour l'augmentation du rendement en jus.



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**Endozym Pectofruit PR** est une formulation enzymatique ultra concentrée élaborée pour optimiser le pressage et augmenter le rendement en jus. Sa formulation spécifique en pectinases et activités secondaires permet de faciliter la libération du jus sans impacter la structure de la pulpe nécessaire au bon déroulement du pressage.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pectinases

Source : *Aspergillus niger*

| Activité enzymatique                             | Activité/g |
|--|------------|
| Pectinelyase d' <i>Aspergillus niger</i> (UPL/g) | 355        |
| Total UP (U/g)                                   | 355        |

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

## → DOSES D'EMPLOI

Dosage moyen de 2 à 10 ml/100kg de pulpe pendant 60 minutes.

Le dosage dépend de la température et du temps de réaction :

- 10ml/100kg sur pulpe entre 10 et 15°C
- 5ml/100kg sur pulpe entre 20 et 25°C
- 2 ml/100kg sur marc entre 45 et 55°C (seconde extraction)

Doubler la dose pour diminuer de moitié le temps de réaction.

## → MODE D'EMPLOI

Ajouter de manière homogène sur la pulpe en cuve tampon avant pressage pendant 30 à 60 minutes ou via pompe doseuse lors du remplissage du pressoir (presse cage fermée -minimum 60 minutes entre début et fin de remplissage). Ajuster le dosage en fonction de la température de réaction qui doit être minimum de 10°C et maximum de 25°C pour éviter de déstructurer la pulpe en première presse. **Endozym Pectofruit PR** peut aussi être utilisée sur marc à 50°C pour optimiser la seconde extraction.

## → AUTRES INFORMATIONS

Pour usage alimentaire.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Stocker à 10°C. A utiliser rapidement après ouverture.

- Bidon de 25 kg.

