



# ENDOZYM<sup>®</sup> Apple Plus

Enzyme pour la clarification des jus riches en colloïdes.



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**Endozym Apple Plus** est une formulation enzymatique pour la clarification des jus riches en colloïdes. Sa composition spécifique en pectinases et activités secondaires permet d'hydrolyser totalement la pectine et les autres polysaccharides du jus diminuant ainsi sa viscosité. Les étapes de collage pour la clarification et la stabilisation ainsi que la filtration du jus se dérouleront aisément.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activité enzymatique	Activité/g
Polygalacturonase d' <i>Aspergillus niger</i> (UPL/g)	1250
Pectinelyase d' <i>Aspergillus niger</i> (UPL/g)	120
Endo-(1,5)- $\alpha$ -L-arabinase d' <i>Aspergillus niger</i> (UARA/g)	20
Total UP (U/g)	1390

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

## → DOSES D'EMPLOI

Dosage moyen de 2 ml/hl pendant 2h aux conditions optimales (Température 45-55°C, pH 3,5-5,5). Le dosage dépend de la température et du temps de réaction :

- 2 ml/hl à 50°C pendant 2 h
- 10ml/hl sur pulpe entre 10°C pendant 12 à 24h

Un test à l'éthanol peut être effectué en début, milieu et fin de campagne pour ajuster le dosage.

## → MODE D'EMPLOI

Diluer dans dix fois son poids en eau et ajouter de manière homogène au jus sortie presse (inférieur à 55°C si sortie flash pasteurisation) via pompe doseuse. Laisser la réaction enzymatique s'effectuer durant 2h à 24h en fonction de la température de réaction.

Un test à l'alcool peut être effectué pour vérifier la dépectinisation avant les opérations de collage.

## → AUTRES INFORMATIONS

Pour usage alimentaire.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température de 10°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Bidon de 25 kg.

