



ENDOZYM® Polifruit S

Preparato enzimatico per il trattamento della frutta in macerazione

→ DESCRIZIONE

Endozym® Polifruit S è un preparato enzimatico ad alta concentrazione, sviluppato appositamente per il trattamento della frutta durante la fase di macerazione che precede la pressatura.

La sua formulazione si basa su una miscela sinergica di pectinasi, cellulasi e proteasi, enzimi che agiscono in modo coordinato per degradare efficacemente la struttura del frutto. Attraverso l'idrolisi delle pectine e di altri polisaccaridi presenti nella polpa, il prodotto favorisce una disgregazione profonda della matrice vegetale.

L'impiego di **Endozym® Polifruit S** in questa fase del processo porta a due vantaggi principali:

- Maggiore resa in pressatura, con un aumento del volume di succo estratto a parità di massa di frutta lavorata.
- Riduzione della viscosità del composto, che si traduce in una migliore efficienza operativa della pressa.

Il prodotto è particolarmente indicato per il trattamento di:

- Frutti rossi come ribes, lamponi e more;
- Mele a polpa tenera e ad alta resa, come Golden, Royal Gala e Redchief;
- Mele a polpa compatta e di difficile estrazione;
- Frutta estiva come pesche, prugne e albicocche.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Il preparato enzimatico è composto principalmente da Pectiniasi (PL), seguita da cellulasi e proteasi acida, in ordine decrescente di concentrazione. Questa combinazione di enzimi è studiata per agire in modo sinergico sulla struttura della frutta, facilitando la degradazione delle pareti cellulari e migliorando l'efficienza dei processi di estrazione.

Condizioni ottimali di utilizzo:

- Temperatura ideale: tra 45°C e 55°C, con attività comunque garantita in un intervallo più ampio, da 15°C a 65°C.
- pH ottimale: compreso tra 3,5 e 5,0, con efficacia mantenuta anche tra pH 3,0 e 6,0.

→ DOSI DI IMPIEGO E MODALITÀ D'USO

Per l'impiego su purea di frutta, il dosaggio di **Endozym® Polifruit S** varia in funzione della temperatura di trattamento e del tempo di macerazione.

A temperature comprese tra 15°C e 25°C, si consiglia un dosaggio medio di 40–70 mL per tonnellata, con un tempo di contatto che può variare tra 60 e 120 minuti. In condizioni termiche più elevate, tra 45°C e 50°C, il dosaggio può essere ridotto a 20–40 mL per tonnellata, mantenendo un tempo minimo di contatto di 30 minuti.

Le dosi e i tempi di impiego possono essere adattati in base a diversi fattori tecnologici, tra cui:

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

Prima dell'aggiunta alla purea, si raccomanda di diluire il preparato fino a 10 volte il suo volume in acqua demineralizzata, assicurandosi che la soluzione sia perfettamente omogenea.

Per una distribuzione ottimale, **Endozym® Polifruit S** va aggiunto dopo la raschiatura e prima del tank di macerazione, preferibilmente con l'ausilio di una pompa dosatrice o tramite aggiunta continua sotto agitazione.





➔ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Endozym® Polifruit S 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, cellulastica e proteasica 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.