



ENDOZYM® Cellofruit IF

Préparation enzymatique pour la dégradation des fibres végétales

→ DESCRIPTION

ENDOZYM® Cellofruit IF est une préparation enzymatique sans conservateur à base de cellulase et de pectinase, conçue pour augmenter l'efficacité de la phase d'extraction dans la production de boissons végétales et de jus de fruits.

Grâce à sa formulation, ce produit est en effet particulièrement adapté à la dégradation rapide et complète des polysaccharides complexes tels que la cellulose, l'hémicellulose et la pectine, favorisant ainsi également de nombreux aspects des phases de production possibles :

- Amélioration du processus de clarification grâce à l'utilisation de bentonite, de gélatine et de gel de silice.
- Efficacité et rendement de filtration et d'ultrafiltration accrus.
- Amélioration de la stabilité colloïdale dans le temps du produit fini.

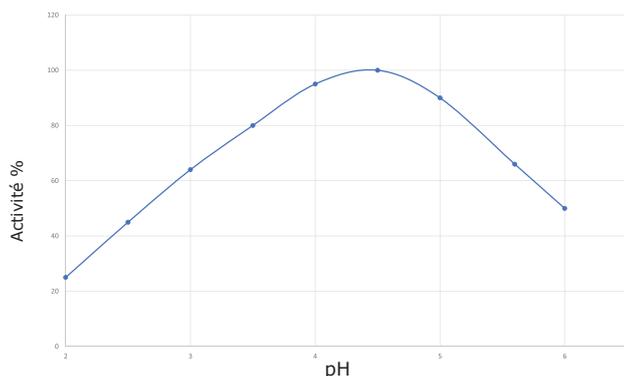
→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Préparation enzymatique composée dans l'ordre de concertation de cellulase et pectinase (PL, PG, PME) d'origine fongique.

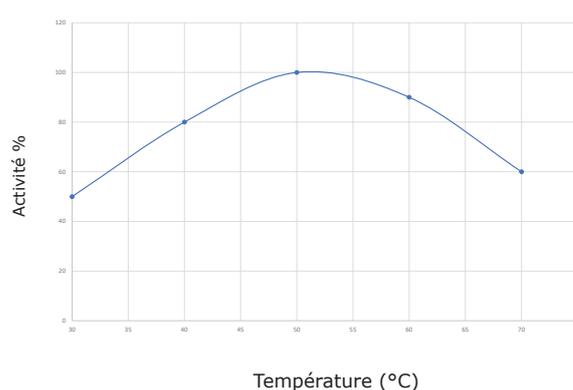
Conditions d'utilisation optimales :

- Température entre 45 et 55°C (boissons végétales)
- Température entre 60 et 67°C (jus de fruits)
- pH entre 4 et 5

Effet du pH sur l'activité



Effet de la température sur l'activité



→ DOSAGE ET TEMPS D'UTILISATION

Avec un dosage de 80-200 ml/t vous avez l'hydrolyse complète de la fibre naturelle en un temps qui peut aller de 60 à 120 minutes.

La dose et les temps d'utilisation peuvent varier en fonction de la température et du pH du composé et de la concentration et composition des polysaccharides qui composent la masse à traiter.





ENDOZYM Cellofruit IF

→ MODE D'EMPLOI

Il est recommandé de diluer la préparation jusqu'à 10 fois son volume dans de l'eau déminéralisée avant de l'ajouter au jus de fruit à traiter.

Une fois **ENDOZYM® Cellofruit IF** ajouté à la masse à traiter, laisser macérer pendant une durée de 60-120 minutes à une température de 45-55°C, toujours en agitant. Il est recommandé, par la suite, de pasteuriser la solution, d'inactiver l'enzyme, puis de la ramener à la température la plus appropriée et de la réintroduire dans le cycle de production.

→ INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

ENDOZYM® Cellofruit IF est conforme aux normes CE et possède toutes les caractéristiques requises par l'OMS (WHO), FAO, JECFA et FCC sur les enzymes à usage alimentaire.

Les enzymes cellulase et pectinase qui le composent sont toutes deux produites par le micro-organisme d'origine naturelle *Aspergillus Niger* (sans OGM, PAS d'auto-clonage).

Pureté microbiologique :

Microorganismes aérobies mésophiles vivants < 50 000/g

Entérobactéries < 10/g

Coliformes < 30/g

Absence de salmonelle dans 25 g

Absence de Staphylocoque doré dans 1 g

Activité antibactérienne négative

Mycotoxines absence de quantités à déclarer

Sulfates réduits < 30/g

Métaux lourds :

Cadmium < 0,5 mg/kg

Mercuré < 0,5 mg/kg

Arsenic < 3 mg/kg

Plomb < 5 mg/kg

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

À conserver dans son emballage d'origine scellé, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec exempt d'odeurs, à des températures comprises entre 5 et 15°C. Ne pas congeler.

Paniers en plastique de 25 kg nets.

