



ENDOZYM® Cellofruit IF

Preparado enzimático para la degradación de las fibras vegetales

→ DESCRIPCIÓN

ENDOZYM® Cellofruit IF es un preparado enzimático sin conservantes a base de celulasa y pectinasa, diseñado para aumentar la eficiencia en la fase de extracción en la elaboración de bebidas vegetales y zumos de frutas.

Gracias a su formulación, este producto está particularmente indicado para la degradación rápida y completa de polisacáridos complejos como celulosa, hemicelulosa y pectina, favoreciendo así también muchos aspectos de las posibles fases de producción:

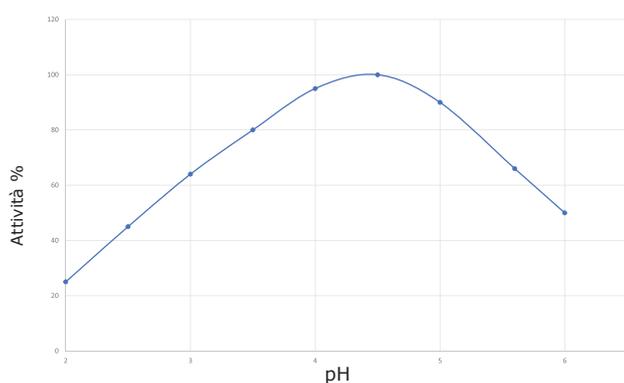
- Mejora del proceso de clarificación mediante el uso de bentonita, gelatina y sol de sílice.
- Aumento de la eficiencia y rendimiento de filtración y ultrafiltración.
- Mejora de la estabilidad coloidal en el tiempo del producto terminado

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICA

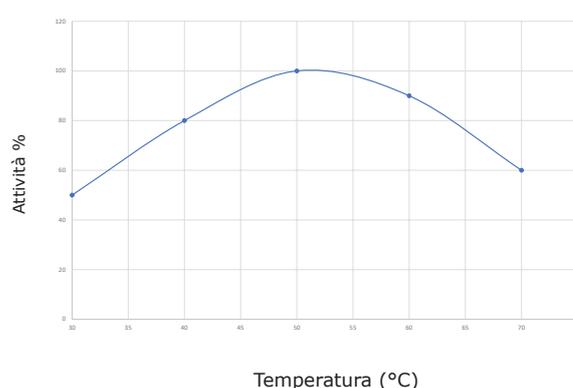
Preparado enzimático compuesto en orden de actividad de celulasa y pectinasa (PL, PG, PME) de origen fúngico. Condiciones óptimas de uso:

- Temperatura entre 45 y 55°C (zumos de frutas)
- Temperatura entre 60 y 67°C (bebidas vegetales)
- pH entre 4 y 5

Efecto del pH sobre la actividad



Efecto de la temperatura sobre la actividad



→ DOSIS Y TIEMPO DE EMPLEO

Con una dosis de 80-200 mL/T se produce la completa hidrólisis de la fibra natural en un tiempo que puede oscilar entre 60 y 120 minutos.

La dosis y los tiempos de empleo pueden variar en base a la temperatura y al pH del compuesto y a la concentración y composición de los polisacáridos que forman la masa a tratar.





ENDOZYM Cellofruit IF

→ FORMA DE EMPLEO

Se aconseja diluir la preparación hasta 10 veces su volumen en agua desmineralizada antes de añadir al zumo a tratar.

Una vez añadido **ENDOZYM® Cellofruit IF** a la masa a tratar, dejar macerar durante 60-120 minutos a una temperatura de 45-55°C, manteniéndolo siempre en agitación. Se aconseja, posteriormente, pasteurizar la solución, para inactivar el enzima, con el fin de llevarlo a la temperatura más adecuada y reintroducirlo en el ciclo de producción.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

ENDOZYM® Cellofruit IF cumple con las normas CE y tiene todas las características requeridas por la OMS (WHO), FAO, JECFA y FCC sobre enzimas para uso alimentario.

Los enzimas celulasas y pectinasas que lo componen son producidos por el microorganismo de origen natural *Aspergillus Niger* (libre de OMG, NO auto clonación).

Pureza microbiológica:

Microorganismos aerobios mesófilos vivos <50.000/g

Enterobacterias <10/g

Coliformes <30/g

Salmonella negativa en 25 g

Staphylococcus aureus ausente en 1 g

Actividad antibacteriana negativa

Micotoxinas ausencia de cantidades declarables

Sulfatos reducidos <30/g

Metales pesados

Cadmio <0,5 mg/kg

Mercurio <0,5 mg/kg

Arsénico <3 mg/kg

Plomo <5 mg/kg

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en el envase original cerrado, protegido de la luz, en lugar fresco y seco, libre de olores, a temperatura comprendida entre 5 y 15°C. No congelar.

Respetar la fecha de caducidad indicada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura

Bombona de plástico de 10 kg

Bombona de plástico de 25 kg

