



ENDOZYM Apple Plus

Enzima pectolítica para la clarificación

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La elaboración **Endozym Apple Plus** es fruto de un estudio basado en cada una de las variedades de manzanas cuya composición en polisacáridos complica la hidrólisis de las pectinas. Las actividades secundarias están ampliamente presentes a fin de degradar las ramificaciones y llegar más fácilmente a las cadenas principales de pectina.

Frutas que requieren la utilización de **Endozym Apple Plus**:

- Manzanas de tipo Reineta y Golden,
- Numerosos tipos de manzanas para la sidra, donde la despectinización se vuelve difícil en salida de prensa a causa de la estructura misma de la fruta y la temperatura en el tratamiento.

Ventajas de **Endozym Apple Plus**.

- * Mejor clarificación del zumo de manzana.
- * Máximo aprovechamiento de los costes de clarificación y filtración.
- * Mejor comportamiento en la fermentación.
- * Mejor estabilidad del producto final, directamente vinculada a la calidad organoléptica.

Endozym Apple Plus es una preparación de utilización común en los productos alimentarios. Conforme a las normas CE y posee la calidad requerida por la OMS, FAO, JECFA, FCC relativo a las enzimas para uso alimentario. El microorganismo *Aspergillus Níger* seleccionado es no OGM así como los productos utilizados en la fabricación y la formulación.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Microorganismo *Aspergillus Níger* seleccionado.

→ DOSIS DE EMPLEO

Las dosis de empleo varían según:

- * la temperatura de tratamiento
- * el tiempo de acción enzimática en el tanque de maceración.

Dosificación media para la clarificación de zumo y concentrados: 1-2 mL/hL. durante 90 minutos a 40-55° C.

Dosificación media para la clarificación de sidra y zumos fermentados: 2-4 ml/hL. durante 8 horas a temperatura ambiente.





ENDOZYM Apple Plus

→ FORMA DE EMPLEO

Dilución: Hasta 10 veces su volumen en agua desmineralizada antes de la incorporación al zumo a tratar. Asegurar la homogeneidad de la solución enzimática.

Dispersión: **Endozym Apple Plus** se incorpora después de la prensa, con la ayuda de una bomba dosificadora, o por dosificación continua bajo agitación.

Endozym Apple Plus es activa a:

* pH: 3 - 6

* Temperatura: 8 - 55°C. Condiciones Óptimas:

* pH óptimo: 3,5 - 5

* Temperatura óptima: 45-55°C.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar a 4 ° C en el envase original, bien cerrado, en ambiente ventilado y seco, alejado de fuentes de calor y protegido de la luz.

Bombona de 25 kg.

