



# ENDOZYM Pectofruit PR

Preparado pectolítico purificada, de elevadíssima concentração

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Endozym Pectofruit PR** é um preparado enzimático ultra concentrado, elaborado especificamente para o tratamento da fruta macerada, antes de ser enviada para a prensagem.

AEB produziu esta enzima pectolítica com uma cessão particularmente elevada em pectinliase (PL), para a total degradação da estrutura da fruta antes de ser encaminhado para a prensagem.

A sinergia entre a actividade PL e as outras actividades principais e secundárias leva a um elevadíssimo grau de decomposição das pectinas e a uma melhor libertação de sumo na prensagem.

As actividades arabanásica, celulásica e hemicelulásica, cuidadosamente equilibradas na formulação, proporcionam uma perfeita degradação das substâncias pécticas e de outros polissacáridos da fruta.

**Endozym Pectofruit PR** pode ser utilizado para o tratamento da polpa antes da prensagem.

Vantagens:

- \* melhor extracção do sumo e melhoramento da viscosidade,
- \* aumento do rendimento de prensagem,
- \* acção eficaz na raspagem ou no puré, mesmo com um tempo de contacto reduzido.

Frutas para as quais é garantida a acção e eficácia de **Endozym Pectofruit PR**:

- \* frutos vermelhos, entre os quais, groselha, framboesa e amoras
- \* maçãs de prensagem "fácil" e de elevado rendimento do tipo Golden, Royal Gala e Redchief,
- \* frutas de verão como pêssego, ameixa, alperce.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Microrganismo (*Aspergillus niger*) seleccionado.

## → DOSES RECOMENDADAS

As doses de aplicação variam conforme:

- \* a temperatura do tratamento,
- \* o tempo de acção enzimática no tanque de maceração,
- \* o tipo de fruta ou legume a tratar.

Dosagem média em puré de fruta, entre 15 e 25 °C: 40-70 mL/ton a partir de 60 minutos da maceração. Entre 25 e 35 °C a temperatura pode degradar as qualidades aromáticas do sumo.

Dosagem média em puré de fruta, entre 45 e 50 °C: 20-40 mL/ton a partir de 30 minutos.





## ENDOZYM Pectofruit PR

### → MODO DE APLICAR

Diluição: até 10 vezes o seu volume, em água desmineralizada, antes da sua adição no sumo a tratar. Homogeneizar correctamente. Dispersão: **Endozym Pectofruit PR** deve ser adicionado após a raspagem, antes do tanque de maceração, eventualmente com o auxílio de bomba doseadora, ou através de adição contínua sob agitação. **Endozym Pectofruit PR** é activo a:

\* pH: 3-5,5

\* Temperatura: 8-65 °C

Condições ideais:

\* pH: 3,5-5

\* Temperatura: 50-60 °C

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armenezar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Bidão plástico com 10 kg. Bidão plástico com 25 kg.

BIG (cisterna paletizada) com 1000 kg.

