



# ENDOZYM Pectofruit Ultra F

Preparato enzimatico purificato con attività secondarie per la chiarificazione delle mele da tavola e da sidro difficili da depectinizzare

## → DESCRIZIONE TECNICA

**Endozym Pectofruit Ultra F** è un preparato pectolitico per la chiarificazione dei succhi di frutta, formulato in modo speciale per l'utilizzo in ultra-filtrazione. **Endozym Pectofruit Ultra F** contiene diverse attività come:

- \* pectiniasi
- \* poligalatturonasi
- \* pectinesterasi
- \* arabanasi

e altre attività specifiche che consentono il miglioramento della resa durante il trattamento di ultra-filtrazione dei succhi di frutta.

**Endozym Pectofruit Ultra F** provoca una depectinizzazione rapida e completa, come viene richiesto in ultra-filtrazione:

- \* riduzione della viscosità con degradazione delle pectine;
- \* chiarificazione con rapido deposito delle sostanze solide. Infatti, prima della filtrazione la torbidità deve essere molto bassa grazie al previo di utilizzo di prodotti come gelatina, sol di silice e bentonite, in modo da preservare l'integrità dell'ultra-filtro;
- \* filtrabilità ottimale;
- \* stabilità colloidale della composizione.

Il dosaggio di **Endozym Pectofruit Ultra F** deve essere adattato a seconda del tipo di frutta, grado di maturazione, temperatura e tempo di contatto.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Enzima pectolitico.

## → DOSAGGIO

Le normali dosi di utilizzo sono: 2-4 g/hL; 1-2 ore 45- 55.

Circa: 4-8 g/hL.

Si consiglia una prova con Pectitest per definire il dosaggio ottimale.





# ENDOZYM Pectofruit Ultra F

## → MODALITÀ D'USO

**Endozym Pectofruit Ultra F** deve essere diluito in 5-10 volte il suo volume di succo o acqua prima dell'aggiunta al succo da trattare. Assicurarsi che la soluzione enzimatica sia omogenea. Il prodotto viene idealmente aggiunto con l'ausilio di una pompa dosatrice o per aggiunta continua in agitazione.

Condizioni ottimali:

**Endozym Pectofruit Ultra F** è attivo al normale pH della frutta. In presenza di pH minori è necessario aumentare le dosi.

\* Temperatura: 50-55°C.

E' attivo fra 8 e 55°C, l'enzima può essere inattivato.

## → INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

**Endozym Pectofruit Ultra F** è un preparato di uso comune nei generi alimentari. E' conforme alle norme CEE e presenta tutte le qualità richieste dall'OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC sugli enzimi per uso alimentare.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

**Endozym Pectofruit Ultra F** è una soluzione molto stabile; deve essere conservato preferibilmente a una temperatura inferiore ai 20°C.

Canestro in plastica da kg 10 netti.

Canestro in plastica da kg 25 netti.

