



ENDOZYM Pectofruit USP

Preparato enzimatico per il trattamento di succhi di mela difficili da depectinizzare

→ DESCRIZIONE TECNICA

Endozym Pectofruit USP viene utilizzato su succhi di frutta diretti o pre-concentrati (12-16°Brix) per consentire la degradazione delle pectine e quindi per favorire la chiarificazione attraverso una rapida diminuzione della viscosità.

Endozym Pectofruit USP è ricco in attività secondarie ed è per questo motivo che è particolarmente indicato per il trattamento di succhi di mela ottenuti da mela stagionata o indirizzati alla produzione di sidro.

Vantaggi:

- Rapida degradazione delle pectine: a seconda del dosaggio avviene in 1-2 ore.
- Completa degradazione delle pectine, favorisce le seguenti fasi di produzione:
 - a) Chiarificazione tradizionale mediante bentonite, gelatina, sol di silice
 - b) Ultrafiltrazione
 - c) Concentrazione: vengono evitati possibili intorbidimenti

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato enzimatico.

Microorganismo selezionato da *Aspergillus Niger* di origine naturale.

→ DOSAGGIO

3 g/hl.

Temperatura: 45-50°C Tempo di contatto: 90 minuti

→ MODALITÀ D'USO

Si consiglia di diluire il preparato fino a 10 volte il suo volume in acqua demineralizzata prima dell'aggiunta al succo da trattare.

L'aggiunta può essere effettuata su succo diretto in linea mediante pompa dosatrice all'uscita della pressa o su succo pre-concentrato direttamente in vasca prima del riempimento della stessa.

Condizioni ideali

- pH ottimale: 3-6
- Temperatura ottimale: 45-55°C.





ENDOZYM Pectofruit USP

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Il prodotto è standardizzato.

Endozym Pectofruit USP è conforme alle norme CE e presenta tutte le caratteristiche richieste dall'OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC sugli enzimi per uso alimentare.

Microrganismo selezionato da *Aspergillus Niger*, di origine naturale (OGM free, NO self cloning).

Purezza microbiologica:

Microrganismi aerobici mesofili vivi <50.000/g

Enterobacteriaceae <10/g

Coliformi <30/g

Salmonella negativo in 25 g

Staphylococcus aureas assenti in 1 g

Attività antibatterica negativo

Micotossine assenza di quantità dichiarabili

Solfati ridotti <30/g

Metalli pesanti:

Cadmio <0,5 mg/kg

Mercurio <0,5 mg/kg

Arsenico <3 mg/kg

Piombo <5 mg/kg

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco ed asciutto, a riparo da luce e calore diretti.

Canestri in plastica da kg 10 netti.

Canestri in plastica da kg 25 netti.

