



ENDOZYM Pectofruit XL

Preparado enzimático para la despectinización de jugos



→ DESCRIPCION TECNICA

Endozym Pectofruit XL es utilizado sobre jugos de fruta directo o preconcentrados (12-16°Brix) para permitir la degradación de las pectinas y favorecer la clarificación a través de una rápida disminución de la viscosidad.

Ventajas:

- Rápida degradación de las pectinas: según la dosis sucede entre 1 - 2 horas.
- Completa degradación de las pectinas - favorece las siguientes fases de producción:
 - a) clarificación tradicional mediante bentonitas, gelatina, sol de sílice
 - b) ultrafiltración
 - c) concentración: son evitados posibles enturbiamientos.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Microorganismo seleccionado de *Aspergillus Níger*, de origen natural.

Metales pesados:

- Cadmio <0,5 mg/kg
- Mercurio <0,5 mg/kg
- Arsénico <3 mg/kg
- Plomo < 5 mg/kg.

Pureza microbiológica:

- Microorganismos aeróbicos mesófilos vivos <50.000/g
- Enterobacteriaceae <10/g
- Coliformes <30/g
- Salmonella negativo en 25 g
- Staphylococcus aureas ausentes en 1 g
- Actividad antibacteriana negativo
- Micotoxinas ausencia de cantidad declarable
- Sulfatos reductores <30/g

→ DOSIS DE EMPLEO

2-5 g/hL.

Temperatura: 45-50°C.

Tiempo de contacto: 60 minutos.





ENDOZYM Pectofruit XL

→ FORMA DE EMPLEO

Se aconseja diluir el preparado hasta 10 veces su volumen en agua desmineralizada antes de adicionarlo al jugo a tratar.

La adición puede ser efectuada:

- sobre jugo directo en línea mediante bomba dosificadora a la salida de la prensa
- sobre jugo preconcentrado directamente en el tanque antes del llenado del mismo.

Condiciones ideales:

- pH óptimo: 4-5
- Temperatura óptima: 45-50°C

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y aireado.

Bidón plástico de 25 kg.

Cisterna BIN de 1000 kg.

