



ENDOZYM[®] Pectofruit

果啤胶体澄清酶制剂

果啤或果汁脱胶酶制剂

→ 技术说明

Endozym Pectofruit产品可直接用于果啤，果汁或预浓缩果汁（糖度12-16°），能够促进果胶降解，从而通过粘度的快速降低，提高果汁澄清效果。

优点：

果胶的快速降解：降解时间为1-2小时，取决于用量。

果胶的完全降解，可使以下生产步骤得到优化：

- 使用膨润土、明胶、硅溶胶进行的传统澄清
- 超滤
- 浓度控制：避免可能产生的混浊；产品标准化。

→ 成分和技术特征

酶制剂。

从天然黑曲霉菌中提取的微生物。

→ 用量

2-5 g/hL.

温度：45-50°C。

接触时间：60分钟。

→ 使用说明

建议先将其在软化水中稀释至10倍体积，然后再添加到要处理的果啤或果汁中。

添加方法：

- 鲜榨果汁：通过压榨机出口的计量添加泵，直接在线添加；
- 预浓缩果汁：在注入果汁前添加至储罐。

理想环境：

- 最佳pH值：4-5
- 最佳温度：45-50°C





ENDOZYM® Pectofruit

→ 其他信息

符合欧盟法规，符合OMS（世界卫生组织WHO）、联合国粮食及农业组织FAO、食品添加剂联合专家委员会JECFA和美国食品化学法典FCC关于食品级酶制剂的要求。从天然黑曲霉菌（不含转基因生物，非自身克隆）中提取的微生物。

重金属含量:

镉: <0.5毫克/千克

汞: <0.5毫克/千克

砷: <3毫克/千克

铅: <5毫克/千克

微生物纯净度:

活性中温好氧微生物: <50.000/克

肠杆菌: <10/克

大肠杆菌: <30/克

沙门氏菌: 阴性 (25克)

金黄色葡萄球菌: 无 (1克)

抑菌活性: 阴性

霉菌毒素: 无

还原硫酸盐: <30/克

→ 储存方法和包装形式

存放于低温干燥处，避免阳光直射和高温。

25千克/桶。

10千克/桶

