



Fructozym® Flot

Enzyme pectine méthylestérase purifiée

Description du produit

Fructozym® Flot est une pectinestérase (EC. 3.1.1.11) d'*Aspergillus niger*, purifiée, liquide pour la déméthylation et la liquéfaction de la pectine végétale. Ses caractéristiques répondent parfaitement aux applications suivantes :

- Raffermissement des fruits par voie enzymatique
- Clarification des cidres par flottation (méthode française du "chapeau bun")
- Optimisation du rendement d'extraction des pommes en jus, en préservant la pectine du marc pour valorisation ultérieure

Dosage

La dose d'enzyme dépendra de la matière première, du degré de maturité, de la température et du temps d'action.

Pour le raffermissement des fruits ou la clarification des cidres (méthode française), une teneur en calcium suffisante est nécessaire.

Application	Température	Temps d'action (min.)	Dosage (ml/tonne de fruits/jus)
Râpures de pomme	15 - 25 °C	45 - 60	120 - 200
Clarification du cidre (méthode française)	Température de fermentation	2 jours	30

Pour le raffermissement des fruits, Fructozym® Flot s'utilise en dilution de 20 à 50 fois. Les morceaux de fruits coupés (cubes, rondelles, tranches) doivent être complètement immergés dans la solution d'enzyme pendant environ 10 minutes

Pour la production de jus de pomme, la solution enzymatique (diluée 10 à 20 fois) sera incorporée en ligne dans le broyat en sortie de presseoir.

Pour la clarification des cidres (méthode française), la solution enzymatique (diluée 10 à 20 fois) sera versée dans le jus frais au remplissage de la cuve de fermentation.

Fructozym® Flot présente une activité élevée dans la plage de pH 3,0 à 5,0 (pH optimal : 4,15) avec une température minimum d'application de 15 °C.

Une fois la déméthylation complète, l'enzyme peut être désactivée par pasteurisation (90 °C).

Conservation

Les meilleures conditions de stockage se font à 0 - 10°C. Des températures plus élevées pourront réduire la durée optimale d'utilisation. Eviter les températures supérieures à 25°C. Refermer tout emballage entamé et l'utiliser rapidement.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 002 - 11/2018 RL - imprimé le 28/11/2018