Pektolininis fermentas Fructozym Color ypač intensyvios spalvos sultims

Specialus fermentas skirtas ypač intensyvios spalvos sultims išgauti.

60,02 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-736.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 1 kg, 10 kg

Paskirtis:: intensyvios spalvos sultims išgauti
Rekomanduojama temperatūra:: 45-55 ° C

Prekės aprašymas:

Fructozym®Color yra skystas, itin koncentruotas pektolitinių fermentų preparatas, skirtas ypač intensyvios spalvos sultims išgauti. Pigmentinės medžiagos yra išekstrahuojamos iš mentalo ir išlieka sultyse stabilioje formoje.

Leidžiamas naudoti pagal šiuo metu galiojančius ES įstatymus ir reglamentus. Grynumas ir kokybė yra įrodyta specializuotase laboratorijose.

- Intensyvios spalvos palaikymas iš išgavimas spalvotose sultyse;
- Greitas visų pektinų medžiagų skilimas, sumažinant masės klampumą;
- Intensyvus uogų audinio skaidymas, dėl ko palengvėja ir pagreitėja sulčių spaudimas ir padidėja sulčių išeiga;
- Visiškas pektino skilimas sultyse, kas įtakoja gerą filtraciją ir sulčių skaidrumą;
- Sumažėja smulkių dalelių nuosėdų susidarymas, taigi geriau stabilizuojasi antrinis koloidinis drumstas.

Panaudojimo tikslas ir poveikis

Fructozym® Color yra specialiai sukurtas fermentas uogų perdirbimui. Fructozym® Color išskiria spalvotus stabilius pigmentus ir polifenolius, kurie yra atsakingi už įprastą visapusišką charakterį, kūną ir tokiu būdu gaminamų spalvotų sulčių arba uogų koncentrato tamsiai raudoną spalvą. Individualus rezultatas yra išgaunamas tiksliai laikantis rekomendacijų, šildant mentalą, taip pat keičiant kontakto laiką ir poilsio laiką. Fructozym® Color pasižymi veikimo pobūdžiu, kuris neleidžia per daug išsiskirti nepageidaujamam vaisių audiniui ir koloidų frakcijai. Dėl to spalvotų sulčių ar koncentrato vėlesnis stabilumas nepriklauso nuo pektino struktūros perteklinio išgavimo. Greitas "pektino medžiagų" suardymas sąlygoja drastišką masės

klampumo sumažėjimą, veiksmingai suardo vaisiaus audinį ir taip užtikrina optimalų skaidrumą ir filtravimą. Universalus platus preparato naudingų šalutinių veiksmų spektras patikimai apsaugo nuo galimo koloidinio drumsto, ypač stabilių koncentratų gamyboje.

Dozavimas

Fermentų dozės priklauso nuo žaliavos, sunokimo, temperatūros ir sąlyčio laiko. Standartinės naudojimo rekomendacijos, 45-55 ° C temperatūrai ir 1-2 valandoms trukmės kontaktiniam laikui.

Dozavimas pagal žaliavą:

- Juodieji serbentai 150-300 g/1000 kg mentalo arba 20-50 g/1000 kg sulčių
- Kitos uogos 50-150 g/1000 kg mentalo arba 5-30 g/1000 kg sulčių

Taikymas

Fructozym® Colour praskiedžiamas šaltu vandeniu iki 5-10% tirpalo. Paruoštas fermento tirpalas sudozuojamas į pašildytą iki 45-55 ° C temperatūros mentalą. Gerai išmaišoma. Maišymas intervalais palaiko "Fructozym® Color" aktyvumą.

Nuotraukų galerija: