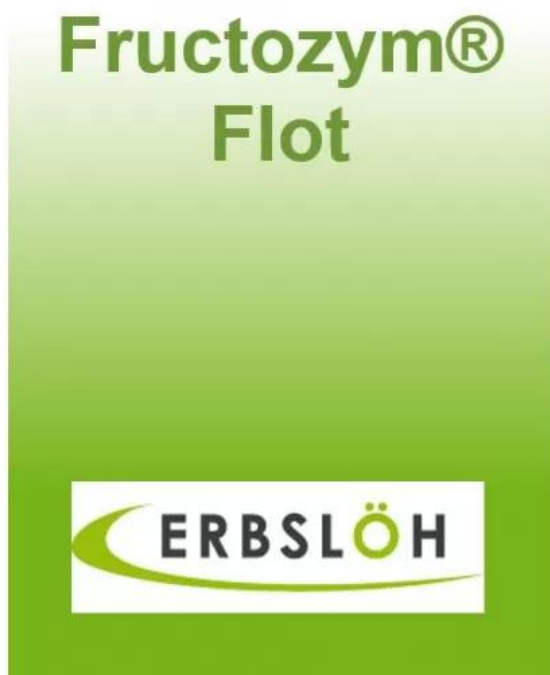


# Fermentas Fructozym® Flot gryna pektino metilesterazė vaisių perdirbimui



Specialus fermentas, skirtas fermentiniam vaisių gabaliukų stabilizavimui, ruošiant vaisius. Fermentas idealiai tinka gaminant sidrą, taikant "Keeving" metodą.

**8,47 € su PVM**

Prekės kodas: 3.202-673.99

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

Pakuotė: 1 kg, 100 g, 10 kg, 5 kg, 5 g

## Prekės aprašymas:

### Produkto aprašymas

Fructozym® Flot yra skystas, labai koncentruotas specialus fermentas, skirtas fermentiniam vaisių gabaliukų stabilizavimui, ruošiant vaisius.

**Fermentas idealiai tinka gaminant sidrą, taikant "Keeving" metodą. Jo dėka, dėl pakitusios pektino struktūros ir susidariusio kalcio pektato, susidaro ir atsiskiria nuosėdos (ruda kepurė, pranc. *Brun*), kurios išplaukia į skysčio paviršų.**

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

### Panaudojimo tikslas

Optiškai pritrauklūs vaisių gabalalėliai yra svarbi daugelio maisto produktų sudedamoji dalis. Tokia smulkintų vaisių gamyba skirta išgauti būdingą vaisių išvaizdą, skonį ir pojūtį burnoje. Šiuo tikslu naudojant tinkamą fermentą vaisių gabaliukų, griežinėlių, žiedų ir tt. išorinis paviršius sukietėja.

## **Prekės poveikis**

Fructozym®Flot pagrindas yra grynas, koncentruotas fermentas - pektinesterazė. Fermentas deesterifikuoja pektiną, esantį vaisių gabalėlių paviršiuje. Dėl šios priežasties pektino charakteristikos drastiškai pasikeičia. Esant pakankamam kalcio jonų kiekiui formuojasi kalcio pektatas, kuris yra vertingas ingredientas ir apsaugo natūralias vaisių tekstūros daleles. Tokiu būdu dalelių konsistencija, o tuo pačiu ir pojūtis burnoje gerėja.

## **Dozavimas**

Fermento dozė turi būti pritaikyta pagal natūralias pirmines sąlygas ir taikymo tikslą. Įprastai 2 - 4% Fructozym® Flot tirpale vaisių gabaliukai laikomi 5 - 10 minučių.

Taikant "Keeving" metodą, rekomenduojama dozė 200 ppm, kas sudaro 20 ml/100 l sulčių.

## **Taikymas**

Prieš taikant Fructozym® Flot yra skiedžiamas šaltame vandenyje santykiu nuo 1:25 iki 1:50. Pjaustytų vaisių gabaliukai, žiedai, griežinėliai, taip pat visi sveiki vaisiai, yra panardinami į fermento tirpalą ne ilgiau nei 10-iai minučių. Reakcijos laikui pasibaigus, fermentas turi būti deaktiviuotas, t.y. iš karto taikoma pasterizacija (ne mažiau kaip 90 °C).

## **Nuotraukų galerija:**

