

Fermentas Fructozym® Flot gryna pektino metilesterazė



Fermentas Fructozym® Flot gryna pektino metilesterazė vaisių perdirbimui – fermentas vaisių masei ir natūralaus sidro gamybai

Fermentas Fructozym® Flot specialus fermentas, skirtas fermentiniam vaisių gabaliukų stabilizavimui, ruošiant vaisius. Fermentas idealiai tinka gaminant sidrą, taikant "Keeping" metodą.

gamintojo puslapis

8,72 € 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:

Fermentas Fructozym® Flot gryna pektino metilesterazė vaisių perdirbimui

– tai aukštos grynumo pektinmetilesterazės (EC 3.1.1.11) pagrindu sukurtas fermentas, išgautas iš *Aspergillus niger*. Jis skirtas skystosios pektino formos demetilinimui, o jo pagrindinė paskirtis – pagerinti vaisių apdirbimo kokybę, išlaikant vertingas pektino medžiagas bei užtikrinant aukštesnį sulčių išėigos efektyvumą. Fermentas taip pat puikiai tinka naudoti tradicinėje prancūziško sidro (chapeau brun) gamyboje.

Kuo pasižymi Fructozym® Flot?

-  **Pektino stabilizavimas** – demetilinimo dėka sustiprinama vaisių minkštimo struktūra.
-  **Pagerintas sulčių atskyrimas** – leidžia gauti daugiau sulčių, mažiau prarandant pektinus.
-  **Aromato išsaugojimas** – dėl švelnios fermentinės veiklos nepažeidžiami kvapiosios medžiagos.
-  **Tinka fermentacijai palaikyti** – naudojamas „chapeau brun“ fermentacijos metodui, kur reikalingas lėtas ir stabilus sulčių rūgimas.
-  **Natūralus procesas** – fermentas veikia be cheminių likučių ir gali būti lengvai dezaktyvuotas pasterizacijos metu

Naudojimo sritys

Fructozym® Flot pritaikytas:

- **Obuolių masei (sulčių gamyboje)** – geresnis presavimo efektyvumas, sumažėjęs filtravimo poreikis.
- **Vaisių stiprinimui prieš tolesnį perdirbimą** – pvz., uogoms, obuolių riekelėms, džiovinimui ar konservavimui.
- **Klasikinei sidro fermentacijai (chapeau brun metodas)** – ypač populiarius Prancūzijoje, norint išgauti subtilaus skonio, natūraliai rūgstantį sidrą

Dozavimas ir naudojimo sąlygos Pritaikymas Temperatūra Reakcijos trukmė Dozavimas (ml/1 000 kg) Obuolių masė (sultims) 15–25 °C 45–60 min 120–200 Prancūziškas sidras („chapeau brun“) fermentacijos T°C ~2 dienos 30

Naudojimo instrukcija:

- Vaisių stiprinimui fermentas naudojamas **20–50 kartų praskiestas**, vaisiai panardinami 10 min. į tirpalą arba užpilami.
- Sidrui – **10–20 kartų praskiestas fermentas** įpilamas tiesiai į tyrės srautą arba sulčių talpą

Optimalus veikimo pH – **4,15**, veiksmingas intervale **pH 3,0–5,0**. Minimalus veikimo temperatūros slenkstis – **15 °C**.

Laikymo sąlygos

- **Rekomenduojama temperatūra:** 0–10 °C
- **Vengti >25 °C** – aukšta temperatūra mažina galiojimo laiką
- **Atidarius pakuotę** – sunaudoti kuo greičiau, laikyti sandariai uždarytą

✓ Kodėl verta rinktis Fructozym® Flot?

- Tinka profesionaliam **obuolių sulčių ir sidro** gamintojui
- Naudojamas **tradiciniuose procesuose** (Prancūzijos cidre)
- Leidžia **išsaugoti vertingą pektiną** išspauduose
- Efektyvus **didelio našumo perdirbime**
- Fermentą galima **dezaktyvuoti pasterizacija** (90 °C)

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

papildomai informacijai

Nuotraukų galerija:



FRUCTOZYM® FLOT

Fermentas vaisių masei ir natūralaus sidro gamyba i

Skystas pektinmetilesterazės fermentas

NAUDOJIMAS

- ✓ Atstorpria vaisių struktūrą
- ✓ Chapeau brun fermentacijai (natūraliam rūgimui)
- ✓ Gerina sulčių atskyrimą

DOZAVIMAS IR SĄLYGOS

Pritaikymas	Temperatūra	Dozavimas (ml/1000 kg)
Obuolių masė normaliai sulitim	15–25 °C	120–200
Prancūziškas sidras	~ fermentacijos T°C	~30