

Pektolininis fermentas Fructozym Color ypač intensyvios spalvos sultims



Pektolininis fermentas Fructozym Color ypač intensyvios spalvos sultims

Pektolininis Specialus fermentas skirtas ypač intensyvios spalvos sultims išgauti.

papildomai informacijai

49,45 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-736.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 1 kg, 10 kg

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

Prekės aprašymas:

Pektolininis fermentas Fructozym Color ypač intensyvios spalvos sultims

– tai itin koncentruotas skystas pektinazės fermentas, sukurtas specialiai spalvingų vaisių, ypač uogų, perdirbimui. Šis fermentas padeda išskirti stabilias spalvines medžiagas ir polifenolius, kurie suteikia sultims gilesnę, ryškesnę ir ilgiau išliekančią raudonai mėlyną spalvą. Tai idealus pasirinkimas tiems, kurie nori gaminti ne tik skanias, bet ir vizualiai patrauklias sultis ar gėrimus.

Pektolininis fermentas Fructozym Color ypač intensyvios spalvos sultims kam jis skirtas ?

Šis fermentas buvo sukurtas atsižvelgiant į vaisių, ypač uogų (juodųjų serbentų, mėlynių, gervuogių, aviečių ir kt.) apdorojimo ypatybes. Tai sprendimas tiems, kurie nori:

- Gauti **intensyvios ir stabilios spalvos vaisių sultis**
- Greitai suskaidyti pektinus, sumažinti masės klampumą
- Palengvinti spaudimą ir padidinti sulčių išeigą
- Užtikrinti efektyvų skaidrumą ir filtravimą

- Sumažinti nuosėdų susidarymą ir pagerinti laikymo stabilumą

Naudos pramonėje ir smulkiuoje gamyboje

Pektolinis fermentas Fructozym Color ypač intensyvios spalvos sultims puikiai tinka tiek didelėms sulčių perdirbimo įmonėms, tiek mažoms gamybinėms linijoms, kurios siekia maksimaliai išnaudoti vaisių žaliavą. Fermentas leidžia išgauti daugiau sulčių iš tų pačių žaliavų ir tuo pačiu pagerina galutinio produkto išvaizdą.

Kaip naudoti Fructozym® Color?

Fermentas naudojamas tiek vaisių masėje (mash), tiek sultyse (juice). Dozavimas priklauso nuo vaisių tipo, jų sunokimo lygio, temperatūros bei reakcijos trukmės. Rekomenduojamos dozės (kai temperatūra 45–55 °C, reakcijos laikas 1–2 val.):

Žaliava ml/1 000 kg masės ml/1 000 l sulčių Juodieji serbentai 150–300 20–50 Kitos uogos 50–150 5–30

Pektolinis fermentą rekomenduojama atskiesti šaltu vandeniu iki 5–10 % tirpalo ir supilti tiesiai į masės liniją po šildymo arba į talpą kaip pirmą komponentą. Periodinis maišymas sustiprina fermento poveikį. Jei fermentas dedamas ir į sultis, pasiekiamas pilnas pektinų skaidymas

Laikymas ir sandėliavimas

Kad būtų užtikrintas ilgiausias galiojimo laikas, produktą rekomenduojama laikyti 0–10 °C temperatūroje. Vengti temperatūrų virš 25 °C. Atidarytas pakuotes reikia sandariai uždaryti ir sunaudoti kaip įmanoma greičiau.

Kodėl verta rinktis Fructozym® Color?

- Stabili ir sodri spalva sultyse, ypač iš antocianiniais turtingų uogų
- Efektyvus pektinų skaidymas – mažesnis klampumas, geresnis filtravimas
- Geresnė spaudimo išeiga – daugiau produkto iš tų pačių žaliavų
- Ilgesnis galutinio produkto stabilumas – mažiau nuosėdų ir drumzlumo
- Galima naudoti tiek masės apdorojimui, tiek papildomai sultyse
- 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.

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

Nuotraukų galerija:



FRUCTOZYM® COLOR

Fermentas intensyvios spalvos vaisių sultims

- Stabili ir sodri spalva sultyse iš uogų, turinčių antocianinų
- Greitai skaidant pektinus, mažinamas masės klampumas
- Lengvina spaudimą ir didina sulčių išsiskyrimą iš žaliavos
- Ilgiau išliekantis galutinio produkto stabilumas