

Fermentas Fructozym® P6-L Erbslöh



Fructozym® P6-L – koncentruotas fermentas sulčių skaidrinimui ir filtravimui

Fermentas Fructozym® P6-L Erbslöh greitas ir efektyvus pektino skaidymas

gamintojo puslapis

648,45 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-808.01

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 10 kg

Įpakavimas:: 10 kg

Prekės aprašymas:

Fermentas Fructozym® P6-L Erbslöh

– tai skystas, koncentruotas ir didelį rūgštingumą toleruojantis **pektolizinis fermentas**, skirtas vaisių sulčių apdorojimui. Jame esanti stipri **arabanazės veikla** leidžia efektyviai pašalinti pektinus ir arabano likučius, kurie trukdo skaidrumui bei filtravimui. Jis veikia net esant itin žemam pH, todėl ypač tinka rūgšties vaisiams, tokiems kaip **citrusos, apelsinai, laimai**

🔍 Pagrindinės savybės

- ✔️ Greitas pektino skaidymas – būtinas skaidrinimui ir filtravimui
- ✔️ Stipri arabanazės veikla – ypač efektyvi su sėklavaisiais (obuoliais, kriaušėmis)
- ✔️ Veikia net prie **pH 3,0** – tinka labai rūgšties sultims
- ✔️ Skystas ir lengvai dozuojamas
- ✔️ Saugi formulė, tinka profesionaliam sulčių perdirbimui

🔍 Kur naudojamas Fructozym® P6-L?

Produktas idealiai tinka šių sulčių apdorojimui:

- **Obuolių sultys** (20–25 °Brix)
- **Juodųjų serbentų sultys**
- **Kitų uogų sultys** (aviečių, šilauogių, gervuogių)
- **Kaulavaisių sultys** (vyšnių, slyvų, abrikosų)
- **Citrusinių vaisių sultys** – citrinų, apelsinų, laimų

📖 Dozavimas ir naudojimas

Sultys Temperatūra (°C) Laikas (min.) Dozė (ml / 1000 L) Obuolių 45–55 60–120 10–30 Juodųjų serbentų 45–55 60–120 15–50 Kitos uogos 45–55 60–120 10–50 Kaulavaisiai 45–55 60–120 5–30 Citrinos 30–40 90–120 20–30 Apelsinai 40–45 45–60 10–15 Laimai 30–35 120 50-60

Naudojimas:

- Fermentą praskiesti 20–50 kartų šaltu vandeniu.
- Įpilti į sultis **po pasterizacijos**, kad fermentas nebūtų suardytas šilumos.
- Išmaišyti tolygiai visame tūrinėje

📖 Laikymo sąlygos

- Laikyti **0–10 °C temperatūroje**
- Vengti laikymo virš **25 °C**
- Atidarius pakuotę – **snaudoti kaip galima greičiau**

✓ Kodėl verta rinktis Fermentas Fructozym® P6-L Erbslöh?

- Efektyvus net rūgščiausiose sultyse
- Itin stiprus pektino ir arabano skaidymas
- Pagerina **skaidrumą, filtravimą ir stabilumą**
- Tinka tiek **smulkiai gamybai**, tiek **pramoniniam** procesui
- Supaprastina spaudimo ir filtravimo procesus
- Pagerina galutinio produkto estetinę ir organoleptinę kokybę

Nors pakuotės labiau pritaikytos sulčių spaudykloms ir masinei gamybai, bet jei reikia mažesnės pakuotės kreipkitės, bandysime rasti išeitį.

papildomiems klausimams

Nuotraukų galerija:

Fructozym[®] P6-L

Universal enzyme for fruit processing