

FRUCTOZYM® UF



Fructozym® UF Kompleks enzymatyczny pektynazy i proteazy kwasowej. Fructozym® UF to płynny, skoncentrowany enzym pektolityczny (EC. 3.2.1.15), wzbogacony arabanazą i kwaśną proteazą. W skrócie:

- Produkt Płynny, skoncentrowany enzym pektolityczny
- Zakres zastosowania: do soków owocowych
- Cel: Lepsza filtrowalność i stabilność

Cechy szczególne:

- Poprawiona samodekantacja i stabilność soków owocowych bogatych w białko
- Zwiększone natężenie strumienia podczas ultrafiltracji
- Ulepszona barwa soków z dodatkiem pigmentów antocyjanowych

Dozowanie Sok jabłkowy (12 - 15°Bx): 20 - 30 mL/1000 L soku Wiśnia: 40 - 60 mL/1000 L soku

Winogrona (białe): 40 ml/1000 l soku

Opakowanie: 10kg