



## ENZYM FRUCHTSAFT

Stand: 11/2020

flüssiges pektolytisches Enzym für die Obstverarbeitung

### BESCHREIBUNG:

Enzym FRUCHTSAFT ist ein flüssiges, pektolytisches Fruchtsaftenzym für den Einsatz bei Kern- und Steinobst für den vollständigen Pektinabbau.

### EIGENSCHAFTEN:

- Erhöhung der Ausbeute und Pressbarkeit durch Abbau der Pektine
- Verkürzung der Presszeit
- Verbesserung des Extraktions- und Auslaugungsergebnisses und der Klärung

Enzym FRUCHTSAFT ist ein hochkonzentriertes Naturprodukt, welches von speziellen *Aspergillus Niger* Stämmen fermentiert wird. Begleitaktivitäten sind Pektinlyase, Polygalakturonase, Pektinesterase und Arabinosidase.

Enzym FRUCHTSAFT ist GMO-frei.

### ANWENDUNG:

Enzym FRUCHTSAFT ist einfach und sicher in der Anwendung. Es empfiehlt sich, das Enzym mit etwas Flüssigkeit für eine gute Ausbringung zu mischen. Enzyme müssen sehr vorsichtig aufgelöst werden, da es bei zu starkem Rühren zu einer Schädigung der Enzymstruktur und damit zu einer Abnahme der Wirksamkeit kommen kann. Für eine gute Einmischung ist eine Dosierung beim Mahlen und Quetschen in Teilportionen optimal.

### DOSIERUNG:

Enzym FRUCHTSAFT in der 10-fachen Wassermenge für eine gute und leichte Ausbringung mischen.

bei reifem Obst oder Mostobst	10 – 20 ml pro 100 l bei 10° C	bei überreifem Obst	20 – 30 ml pro 100 l bei 10° C
	5 – 10 ml pro 100 l ab 15° C		10 – 15 ml pro 100 l ab 15° C

Nicht optimale Bedingungen wie zu tiefe pH-Werte oder Temperaturen können durch eine leichte Erhöhung der Dosage kompensiert werden. Ebenso kann durch höhere Dosagen die Einwirkzeit reduziert werden.

### LAGERUNG:

Enzyme in geöffneten Flaschen müssen immer sofort gut verschlossen und kühl und trocken (Kühlschrank) gelagert werden. Es wird empfohlen, angebrochene Packungen möglichst rasch zu verwenden. Bei der Überlagerung von Anbruchgebänden zur nächsten Saison ist ein gewisser Aktivitätsverlust durch höhere Enzymgaben auszugleichen. Bei gekühlter Lagerung <15° C von original verschlossenen Packungen bleibt die maximale Aktivität mindestens 18 Monate erhalten.

### PACKUNGSGRÖSSEN:

250 g Nettogewicht

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel.: +43 (0) 2262/755 50-0 | www.rwa.at  
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehaltenlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.