

Vulcazym JCP

Пектолитический фермент для производства соков

Характеристика продукта

Вулказим JCP - это пектолитический фермент для производства яблочных и грушевых соков. Вулказим JCP был разработан специально для экстракции яблочной и грушевой мезги. Он содержит хорошо сбалансированные специальные активности, необходимые для мацерации яблочной и грушевой мезги. Он значительно увеличивает производительность прессов и выход сока в течение всего сезона.

*Вулказим JCP это концентрированная пектиназа, произведенная микроорганизмом *Aspergillus niger*. Продукт в основном содержит различные ферменты такие как пектиназа, полигалактуроназа, пектинэстераза.*

Вулказим JCP не содержит консервантов.

Упаковка: 25 кг канистра

Активность

Вулказим JCP - жидкая пектиназа со стандартной активностью 560 PLU / г.

Применение

Вулказим JCP - мацерирующий энзим, способный быстро гидролизовать растворимый пектин, способствующий улучшению прессуемости мезги во всех типах прессов (горизонтальных, ленточных).

Использование

Вулказим JCP легок в применении. Он должен быть добавлен в момент измельчения яблок с помощью дозирующего насоса после разведения от 10 до 20 раз. Оптимальное перемешивание достигается в момент перекачки насосом.

Перемешивание в танке не обязательно.

<i>Применение</i>	<i>Дозировка</i>	<i>Рекомендации</i>
<i>Яблоки и груши</i>	<i>50 - 75 г / тонну</i>	<i>45 -60 минут выдержка при температуре 15-20°C</i>

Хранение

Мы рекомендуем хранить продукт при температуре 4-6 °C для сохранения максимальной активности в течение 1 года.