



VULCASCOT

WINNERMALT

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ВИННЕРМАЛЬТ»

## **Vulcazym JCP Forte Spezial**

*Пектолитический фермент для производства фруктовых соков*

### **Характеристика продукта**

*Вулказим JCP Forte Spezial-это пектолитический фермент для производства фруктовых соков. Вулказим JCP Forte Spezial разработан специально для депектинизации и осветления фруктовых соков. В основном для использования при производстве яблочных и грушевых концентратов. Но так же рекомендуется для других фруктов, таких как виноград, тропические фрукты, а так же улучшения технологии получения масла при производстве цитрусовых соков. Арабиновая активность Вулказим JCP Forte Spezial очень высока и предотвращает последующие помутнения в концентрате. Вулказим JCP Forte Spezial - это высококонцентрированная кислая пектиназа, произведенная специально подобранными штаммами *Aspergillus niger*. Продукт содержит такие ферменты как пектиназа, полигалактуроназа, пектинэстераза и способна расщеплять пектиновые субстанции непосредственно в фруктах.*

*Вулказим JCP Forte Spezial не содержит консервантов.*

**Упаковка:** 25 кг, канистрыЕ

### **Активность**

*Вулказим JCP Forte Spezial жидкая пектиназа со стандартной активностью 350 PLU /г.*

### **Применение**

*Вулказим JCP Forte Spezial-очень сильный депектинирующий фермент, способен работать при низких pH (оптимально от 3,0 до 4,0) и высокой температуре (выше 60 °C).*

*Вулказим JCP Forte Spezial очень хорош для расщепления растворимого и не растворимого пектина, снижения вязкости и осветления сока.*

### **Использование**

*Вулказим JCP Forte Spezial очень легко использовать для обработки яблочных и грушевых соков. Он должен быть добавлен в процессе заполнения танка дозирующим насосом или вся доза непосредственно в танк с соком после пастеризации и охлаждения.*

Применение	Дозировки	Рекомендации
Яблочный сок	2-4 г/100 л	1-2 часа при температуре 55-60 °C
Грушевый сок	3-6 г/ 100 л	1-2 часа при температуре 55-60 °C
Получение цитрусового масла	4-6 г/ 100 л	0,5 часа при температуре 30-35°C

### **Хранение**

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