

Vulcazym JCP TOP

Пектолитический фермент для производства соков

Характеристика продукта

*Вулказим JCP TOP - это пектолитический фермент для производства яблочных и грушевых соков. Вулказим JCP TOP был разработан специально для экстракции яблочной и грушевой мезги. Он содержит хорошо сбалансированные специальные ферменты, необходимые для мацерации яблочной и грушевой мезги. Он значительно увеличивает производительность прессов и выход сока в течение всего сезона. Вулказим JCP TOP это концентрированная пектиназа, произведенная микроорганизмами *Aspergillus niger*. Продукт в основном содержит различные ферменты такие как пектиназа, полигалактуроназа, пектинэстераза.*

Вулказим JCP TOP не содержит консервантов.

Упаковка: 25 кг канистра

Активность

Вулказим JCP TOP - жидкая пектиназа со стандартной активностью 420 PLU / г.

Применение

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

Использование

Вулказим JCP TOP 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.

Применение	Дозировка	Рекомендации
Яблоки и груши	60 - 80 г / тонну	45 -60 минут выдержка при температуре 15-20°C

Хранение

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