



## VISOKO KONCENTRIRANI PEKTOLITIČKI ENZIM ZA DEPEKTINIZACIJU SOKOVA OD VOĆA



### OPIS I PRIMJENA

LALLZYME FRUIT™ je tekući enzimski preparat, dobiven iz odabranog soja *Aspergillus niger*, posebno pripremljen za potpunu i brzu depektinizaciju voćnog soka.

Zbog širokog spektra pektolitičkih aktivnosti, LALLZYME FRUIT™ idealan je enzim za preradu voća kao što su jabuke, kruške i bijelo grožđe.

Sadrži širok spektar pektolitičkih aktivnosti koje djeluju na homogalakturonske lance kao i na bočne pektinske lance. Ovo kompleksno djelovanje omogućuje potpunu razgradnju pektina, čak i pod teškim uvjetima kao što su kratko vrijeme kontakta, niska temperatura, nizak pH ili visok sadržaj pektina.

Brza razgradnja pektina i drugih polisaharida koji su dio pektinskog kompleksa prisutnog u nekoliko voćnih sokova, omogućuje ne samo veći prinos i čistoću soka, već i očuvanje izvorne boje i okusa ploda i veću nutritivnu vrijednost.

Učinak LALLZYME FRUIT™ je također vidljiv u kasnijim fazama prerade (filtracija), kraća i lakša obrada i manje gubitaka. Također je moguće koristiti enzime za pripremu soka za destilaciju.

Velika prilagodljivost ovog enzima omogućuje upotrebu pri različitim pH vrijednostima, od 2.5-6.5, i na različitim temperaturama, od 10 do 65 °C.

### LALLZYME FRUIT™ GLAVNE PREDNOSTI

BRZA I POTPUNA DEPEKTINIZACIJA VOĆNOG SOKA

VISOKA PRILAGODLJIVOST VEĆINI RAZNOLIKIH PROTOKOLA I RAZLIČITIH SOKOVA

JEDNOSTAVNIJA FILTRACIJA



## UPUTE ZA UPORABU

Za najbolje rezultate, LALLZYME FRUIT™ dodajte što je prije moguće u voće izravno u tank.

Za bolje miješanje, razrijedite enzim u 10 puta većoj količini soka.

Temperatura ispod 10°C utječe na doziranje enzima i vrijeme trajanja tretmana.  
Raspon uvjeta je:

- enzim može raditi na temperaturi između 10-65 °C - optimalno 25-55 °C
- pH između 2,5 i 6,5 - optimalno 3,5-5,5

Vrijeme tretiranja je strogo povezano s temperaturom i pH-om; može biti 1-2 sata u optimalnim uvjetima, ili 24 sata u ekstremnim uvjetima.



## DOZIRANJE

- ✓ **2.0-3.0 g/hL** za optimalne uvjete
- ✓ **3.0-5.0 g/hL** za ekstremne uvjete



## BILJEŠKE

Na aktivnost enzima ne utječu normalne doze SO<sub>2</sub>.

LALLZYME FRUIT™ je protein, ne koristiti bentonit tijekom enzimskog tretmana.

Pektinski test se može koristiti za provjeru ostatka pektina nakon tretmana.



### PAKIRANJE

Plastični kanister  
od **20 kg**



### SKLADIŠTENJE

LALLZYME FRUIT™ čuvajte na hladnom i suhom mjestu,  
po mogućnosti između 4 i 8 °C (39-46 °F).

LALLZYME FRUIT™ je Lallemandova receptura, formulirana na temelju rezultata istraživanja i ispitivanja koje su proveli Lallemand i njegovi partneri u istraživačkom institutu, u skladu s najaktualnijim zakonodavstvom.

Ovdje navedene informacije su istinite i točne prema našem najboljem saznanju; međutim, taj se podatkovni list ne smije smatrati jamstvom, izraženim ili podrazumijevanim, ili uvjetom prodaje ovog proizvoda.

Distributer:

Pa-vin d.o.o.

V. Holjevca 20 10450 Jastrebarsko

www.pavin.hr

pavin @pavin.hr