

Pectolase Enzyme

Pektolytisches Enzym zur Unterstützung der Saftgewinnung aus Früchten.

Mehr Saft und Aroma aus Früchten

Das pektolytische Enzym lockert die Fruchtstruktur und fördert Saftausbeute, Aromagewinnung, Klärung und Filtration. Es wirkt bereits ab 8 °C; die Mindestdauer der Maischestandzeit beträgt drei Stunden. Die Dosierung richtet sich nach dem Rohstoff.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	pektolytisches Enzym
Anwendung	Mazeration zerkleinerter Früchte
Inhalt	5 ml
Dosierung	1-5 ml auf 25 l Ansatz
Mindesttemperatur der Aktivität	8 °C
Mindestmaischzeit	3 Stunden
Wirkung	verbessert Extraktion, Aroma, Klärung und Filtration
Artikelnummer	122031

Anwendung

01 Früchte zerkleinern

Früchte vorbereiten und gleichmäßig zerkleinern.

02 Menge bestimmen

Je nach Frucht und Bedingungen 1-5 ml auf 25 l vorsehen.

03 Enzym zugeben

Direkt unter die Fruchtmasse rühren.

04 Einwirken lassen

Bei mindestens 8 °C mindestens drei Stunden mazerieren lassen.

Dosierung innerhalb des empfohlenen Bereichs

Eine höhere Menge innerhalb des angegebenen Bereichs kann die Enzymwirkung verstärken und die Maischestandzeit verkürzen. Die Produktanleitung beachten.

Lagerung und Sicherheit

Trocken und kühl lagern. Die Kennzeichnung auf der Verpackung beachten.

Die Angaben dienen der Information. Vor der Anwendung die aktuelle Verpackung, die Kennzeichnung und alle Warnhinweise prüfen. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

Fragen zum Produkt? contact@brea.eu