

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co. KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

WeissBioTech

your partner in white biotechnology

Stand 06/2018

Enzyme für die Herstellung von Fruchtsäften und Konzentraten

- zum Abbau von Pektin, Stärke und Eiweiß -

Seite 1/2

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Hintergrund:

Enzympräparate sind während der vergangenen Jahrzehnte in vielen Bereichen der Lebensmittelherstellung zu unersetzlichen Hilfsstoffen geworden. Damit gelingen viele Verarbeitungsschritte unter besonders schonenden Bedingungen, die viele ernährungsphysiologisch wertvolle Bestandteile der Rohware bis in das Endprodukt retten.

Die Fruchtsaftverordnung erlaubt für die Bereitung von Fruchtsäften und Halbfabrikaten die Verwendung „pektolytischer, amylolytischer und proteolytischer“ Enzympräparate. Sie dienen direkt dem Abbau von Pektin, Stärke und Eiweiß in Maischen, Süßmosten und Muttersäften. Zu den indirekten Anwendungszielen gehören die Maische-verflüssigung, Begünstigung von Farbextraktion und Pressbarkeit, Beschleunigung der Saftklärung, Schutz vor Nachtrübungen in blanken bzw. Vermeidung der Klumpenbildung in naturtrüben Fruchtsäften sowie der Verzicht auf Schönungsmittel.

Natuzym®-Enzympräparate

Unsere Enzympräparate des werden in klassischen Fermentationsverfahren mit Hilfe **nicht genetisch modifizierter Aspergillus niger Spezies** (gemäß Richtlinie 2001/18/EEC) hergestellt.

Die Präparate sind als Verarbeitungshilfsstoffe gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Art. 27 für die Herstellung von „Bio“-Produkten zulässig.

Zudem sind sie als kosher und halal zertifiziert.

Produktpalette:

Unser Sortiment an „Fruchtsaft-Enzymen“ umfasst fünf Präparate, die sich in ihrer enzymatischen Aktivität und Wirkung unterscheiden und den gesamten Herstellungsprozess von Frucht- und Muttersäften sowie Konzentraten abdecken. Anwendungsempfehlungen und Dosierungen zeigt die rückseitig abgedruckte Tabelle. Weitere Details nennt die jeweilige Produktspezifikation.

Gebindegrößen:

Alle **Natuzym®**-Enzympräparate für die Fruchtsaftherstellung sind flüssig und in der 1 L-Flasche sowie im 25 kg-Kanister lieferbar.

Haltbarkeit:

Kühle Lagerung bei 4-6°C erhält die deklarierte Enzymaktivität für mindestens 18 Monate.

Hinweis zur Arbeitssicherheit:

Da Enzymstaub beim Einatmen allergische Reaktionen verursachen kann, sollte man verschüttetes Enzympräparat baldmöglichst wespülen bzw. feucht aufwischen.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.

Anwendungszweck	Natuzym® ...	Enzymatische Aktivität	Dosierung	Einwirkdauer und -temperatur
Mazeration von Kernobstmaischen <ul style="list-style-type: none"> Maischeverflüssigung Ausbeutesteigerung Verbesserung von Saftablauf und Pressbarkeit 	... MAX Aktivität: >550 PLU/g	Pektinlyase, Pektinesterase, Polygalacturonase, Rhamnogalacturonase, Arabinase	<ul style="list-style-type: none"> 50-75 g/to 	<ul style="list-style-type: none"> 45-60 min bei 15-20°C (Verweilbehälter vor Bandpressen notwendig!)
Mazeration von Beerenmaischen / Klärung von Muttersäften	... BE Aktivität: >550 PLU/g	Pektinlyase, Pektinesterase, Polygalacturonase	<ul style="list-style-type: none"> Johannis-, Preiselbeermaischen: 200-300 g/to Himbeermai.: 100-150 g/to Muttersäfte: 3-6 g/hl 	<ul style="list-style-type: none"> 2-3 Stunden bei 50-55°C 1-2 Stunden bei 50-55°C 1 Stunde bei 50-55°C
Klärung von Kernobst- und Traubensäften <ul style="list-style-type: none"> Erleichterung der Sedimentation und Filtration 	... DP Ultra Aktivität: >550 PLU/g	Pektinlyase, Pektinesterase, Polygalacturonase, Arabinase	<ul style="list-style-type: none"> Apfel: 2-3 g/hl Birne: 3-5 g/hl 	<ul style="list-style-type: none"> 1-2 Stunden bei 45-55°C
Stärkeabbau <ul style="list-style-type: none"> Vermeidung von Stärketrübungen durch den Abbau der zuvor durch Erhitzung verkleisterten Stärke 	... FAA Aktivität: 40.000 SKB/g	Saure α -Amylase	<ul style="list-style-type: none"> 1-2 g/hl 	<ul style="list-style-type: none"> 1-2 Stunden bei 50-55°C
	... A conc. Aktivität: 500 AMG/g	Glucoamylase, saure α -Amylase	<ul style="list-style-type: none"> 2-3 g/hl (Vorsicht: Überdosierung oder unzureichende Bentonitschönung bergen das Risiko der Fädchentrübung) 	<ul style="list-style-type: none"> 1-2 Stunden bei 50-55°C
Eiweißabbau <ul style="list-style-type: none"> gegen Eiweißtrübung 	... AP Aktivität: 500 APU/g	Protease	<ul style="list-style-type: none"> 2-3 g/hl 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Stunde bei 50-55°C