

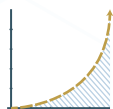


Препарат ферментный Пектиназа (Pectinase)

Предназначен для гидролиза пектинов при производстве концентрированных соков и в виноделии. Содержит комплекс пектолитических ферментов (эндо- и экзо-полигалактуроазу), которые катализируют гидролиз полигалактуроновой кислоты и пектиновых субстратов с низкой степенью этерификации.

ПЕКТИНАЗА (полигалактуроаза) – сухой ферментный препарат, получен в результате культивирования селекционированного штамма гриба *Aspergillus foetidus* с последующей очисткой и концентрированием.

- облегчает прессование плодово-ягодной мякоти
- повышает выход сока
- снижает количество густых осадков
- улучшает осветляемость и фильтруемость соков и виноматериалов. Значительно сокращается период брожения сула



Активность
35 ед/г



pH
3,7-4,3 – оптимум
2,0-5,2 – раб. диапазон



Срок хранения
12 месяцев



Температура
35-50 °C – оптимум
25-55 °C – раб. область



Упаковка
1 кг, 5 кг – пакет zip-lock
20 кг – бумажный мешок



Условия хранения
хранить при температуре
от -25 °C до 25 °C

ГМО статус

Препарат получен путем культивирования выделенного направленной селекцией природного штамма микроорганизмов без применения технологий геной инженерии.

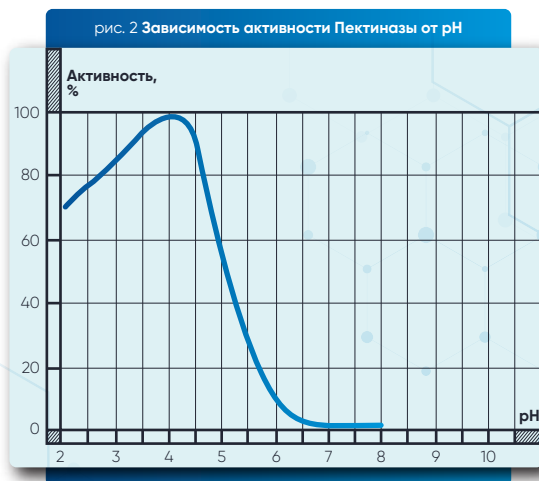
Дозировка

Зависит от сырья и технологических параметров процесса.

Как начальный диапазон для дальнейшей оптимизации рекомендуемая дозировка 50-100 г/100л сока.

Характеристика препарата

На рисунках 1 и 2 показано влияние температуры и pH на активность Пектиназы.



Применение

Пектиназа используется в следующих отраслях:

- соковая промышленность – производство мягких нектаров;
- понижение вязкости цитрусовых концентратов и продление стабильности консистенции в цитрусовых соках;
- получение высокой вязкости в томатном соке;
- осветление (кларификация) фруктовых соков и разжижения растительных тканей (вместе с пектин метилэстеразой)