



www.enogrup.com

Комплексні технологічні рішення

Ферменти AB Enzymes, Німеччина
для переробки фруктів, ягід та
овочів

Асортимент продукції, блок-схеми



info@enogrup.com - www.enogrup.com



Яблука та груші**Пюре****РОНАРЕСТ® MPE 2.0****РОНАРЕСТ® MPE 2.0**

Для виробництва яблучного/грушевого соусу або пюре можна використовувати РОНАРЕСТ® MPE 2.0, щоб створити споживчі продукти з високою в'язкістю. Ця обробка також може призвести до зменшення потреби в желюючих агентах у кінцевому продукті і, таким чином, сприяє дотриманню принципів «чистої етикетки». РОНАРЕСТ® MPE 2.0 — це грибовий ферментний препарат, що складається з концентрованої пектинметилстерази і не має інших пектолітичних побічних ефектів.

Застосування та переваги

- Збільшує в'язкість продукту
- Покращує текстуру пюре
- Стабілізує структуру пюре

Рекомендації щодо застосування

- 25-100 ppm
- 30 – 60 хв
- 45 – 50 °C

Яблука та груші**Не з концентрату NFC****РОНАРЕСТ® MPE 2.0****РОНАРЕСТ® MPE 2.0**

Соки, що не є концентратами (NFC), виготовлені з яблук, можна виробляти з використанням РОНАРЕСТ® MPE 2.0 під час обробки сула перед пресуванням. Фермент використовується для стабілізації помутніння і, таким чином, поліпшення терміну придатності соків NFC, а також забезпечує невелике збільшення виходу соку. РОНАРЕСТ® MPE 2.0 — це грибовий ферментний препарат, що складається з концентрованої пектинметилстерази і не має інших пектолітичних побічних ефектів.

Застосування та переваги

- Додавати до подрібнення перед пресом Bucher / Belt Press
- Покращує стабільність помутніння
- Відсутність осадження помутніння

Рекомендації щодо застосування

- 10 – 30 ppm
- 30 – 60 хв
- 45 – 50 °C

Яблука та груші**Неосвітлений соковий концентрат****РОНАРЕСТ® PTE 100****РОНАРЕСТ® PTE 100**

У мутному концентраті яблучного та грушевого соку РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF) як чистий ферментний препарат пектинліази грибового походження використовується на етапі подрібнення і особливо рекомендується для обробки грушевого пюре. Фермент знижує в'язкість, при цьому каламутність отриманого соку залишається стабільною.

Застосування та переваги

- Додавати до подрібнення перед Bucher / Belt Press
- Висока продуктивність преса та вихід соку
- Стабільні каламутні соки та концентрати
- Відсутність ефекту освітлення

Рекомендації щодо застосування

- 10 – 50 ppm
- 30 – 60 хв
- 45 – 50 °C

Яблука та груші**Прозорий концентрат соку****Обробка пюре****РОНАРЕСТ® MA Plus
РОНАРЕСТ® MA Plus T (PF)
РОНАРЕСТ® MA Plus HC (PF)
РОНАРЕСТ® MA Декантер****РОНАРЕСТ® MA Plus**

Виробництво прозорого концентрату яблучного/грушевого соку починається з вибору відповідних ферментів для затирання. РОНАРЕСТ® MA Plus — це спеціальний продукт, який використовується для яблук/груш як під час першої обробки затирання, так і під час екстракції вичавок. Продукт складається з відібраних пектин естераз і полігалактуроназ і розщеплює розчинний пектин швидше, ніж будь-який інший фермент на ринку. Продукт можна застосовувати з будь-яким обладнанням для затирання, доступним на ринку.

Застосування та переваги

- Додавати до подрібнення перед Bucher / Belt Press
- Низька в'язкість суслу та висока продуктивність преса
- Дуже високий вихід соку
- Низький вміст колоїдів у пресованому соці
- Залишає сухий жом з високою якістю пектину

Рекомендації щодо застосування

- 50 – 100 ppm
- 30 – 60 хв
- 20 – 30 °C

РОНАРЕСТ® MA Plus T (PF)

Виробництво прозорого концентрату яблучного/грушевого соку починається з вибору правильних ферментів для затирання. РОНАРЕСТ® MA Plus T (PF) базується на відібраних активностях пектин естерази та полігалактурономи, виготовлених за унікальною технологією AB Enzymes. РОНАРЕСТ® MA Plus T (PF) пропонує всі переваги, яких ви очікуєте від ферменту для затирання, у поєднанні з дуже вигідною вартістю використання. Продукт можна застосовувати з будь-яким обладнанням для затирання, доступним на ринку.

Застосування та переваги

- Додайте до подрібнення перед Bucher / Belt Press
- Низька в'язкість суслу і висока продуктивність преса
- Дуже високий вихід соку
- Низький вміст пектину в пресованому соці
- Нижча в'язкість суслу та соку

Рекомендації щодо застосування

- 50 – 100 ppm
- 30 – 60 хв
- 20 – 30 °C

РОНАРЕСТ® MA Plus HC (PF)

Виробництво прозорого концентрату яблучного/грушевого соку починається з вибору правильних ферментів для затирання. РОНАРЕСТ® MA Plus HC (PF) — це найконцентрованіший ферментний препарат для обробки затирання, який має всі переваги, що очікуються від ферменту для затирання. Продукт демонструє чудові результати та є найвигіднішим за вартістю використання продуктом для обробки яблучного затирання.

Застосування та переваги

- Додавати до подрібнення перед Bucher / Belt Press
- Низька в'язкість суслу та висока продуктивність преса
- Дуже високий вихід соку
- Низький вміст пектину в пресованому соці
- Нижча в'язкість суслу та соку

Рекомендації щодо застосування

- 25 – 50 ppm
- 30 – 60 хв
- 20 – 30 °C

РОНАРЕСТ® MA Decanter

Прозорі концентрати яблучного/грушевого соку, виготовлені за технологією декантера, вимагають спеціальних ферментних розчинів для повного розрідження суслу. РОНАРЕСТ® MA Decanter — це висококомплексний ферментний препарат, що має широкий спектр дії, включаючи пектинази, арабінази та геміцелюлази. Продукт особливо підходить для процесів мацерації яблук або груш, тобто для розрідження або декантування.

Застосування та переваги

- Додайте до бродильного чана перед декантером
- Відмінний процес сепарації
- Високий вихід соку
- Повне видалення пектину та арабінану
- Висока швидкість потоку в ультрафільтрації
- Класичний штамп

Рекомендації щодо застосування

- 100 – 150 ppm
- 60 – 120 хв
- 45 – 50 °C

Яблука та груші

Прозорий концентрат соку

Обробка соку

Очищення

ROHAPECT® DA PLUS

ROHAPECT® DA PLUS

Для виробників концентратів соку з зерняткових фруктів, які ставлять на перше місце якість і надійність, ROHAPECT® DA PLUS є оптимальним самостійним рішенням для пектинази соку. Він пропонує безпрецедентні можливості управління MGA, стабільно виробляючи концентрати з вмістом MGA нижче торгової специфікації <100 мг/100 мл протягом усього сезону переробки, скорочуючи вміст MGA на >50 %. Крім того, ROHAPECT DA PLUS забезпечує стабільні результати депектинізації та надійну ультрафільтрацію, гарантуючи найкращі результати процесу кожного разу. Що стосується виробництва концентратів соку з зерняткових фруктів відповідно до GMP, ROHAPECT DA PLUS є єдиним вибором для чудової продуктивності та спокою.

Застосування та переваги

- Додайте до резервуара для депектинізації
- Повне розщеплення пектину
- Повне розщеплення арабітану
- Високий UF-потік і тривалий термін експлуатації фільтра
- Стабільні концентрати соку

Рекомендації щодо застосування

- 15 - 30 ppm
- 30–60 хв
- 50–55 °C

Яблука та груші

Прозорий концентрат соку

Обробка соку

Ультрафільтрація

RONAPEST® UF

RONAPEST® UF

У виробництві прозорого яблучного соку RONAPEST® UF особливо рекомендується для поліпшення фільтрації соку в системах поперечної мембранної фільтрації. Продукт призначений для повного видалення пектину, а його ефективність контролюється за допомогою тесту AIMS перед ультрафільтрацією.

Застосування та переваги

- Додайте до резервуара для депектинізації
- Повне видалення пектину та арабітану
- Покращує перехресну мембранну фільтрацію
- Високий UF-потік і тривалий термін експлуатації фільтра
- Подовжує термін придатності мембран

Рекомендації щодо застосування

- 20 – 40 ppm
- 30 – 60 хв
- 45 – 50 °C

Яблука та груші

Прозорий концентрат соку

Обробка соку

Розпад крохмалю

**ROHALASE® AFL
GAMMADEX CAL**

ROHALASE® AFL

При виробництві яблучного та грушевого соку для отримання прозорих і стабільних соків або концентратів необхідний повний розпад крохмалю. ROHALASE® AFL — це кислотостійкий фермент альфа-амілази для розщеплення крохмалю, який розщеплює крохмаль набагато швидше, ніж стандартний глюкоамілазний продукт. ROHALASE® AFL особливо підходить для яблук раннього сезону і сприяє поліпшенню фільтрації та стабільності соку.

Застосування та переваги

- Додайте до депектинізаційного резервуара
- Повне розщеплення крохмалю при низькому рН
- Прозорі та стабільні соки та сокові концентрати
- Покращена прозорість соку та концентрату
- Подовжений термін експлуатації фільтрувальних листів
- Можна поєднувати з GAMMADEX CAL

Рекомендації щодо застосування

- 10 – 25 ppm
- 30 – 60 хв
- 45 – 50 °C

GAMMADEX CAL

GAMMADEX CAL — це грибовий фермент глюкоамілаза (амілоглюкозидаза) для гідролізу крохмалю. Для отримання прозорих і стабільних фруктових соків або концентратів необхідний повний розпад крохмалю. Додавання ферменту зазвичай відбувається одночасно з депектинізацією. Повний розпад крохмалю забезпечується за допомогою йодного тесту.

Застосування та переваги

- Додайте до депектинізаційного резервуара
- Повне розщеплення крохмалю
- Прозорі та стабільні соки та сокові концентрати

Рекомендації щодо застосування

- 15 – 30 ppm
- 30 – 60 хв
- 45 – 50 °C

Ягоди, виноград та кісточкові**Прозорий концентрат соку****Обробка суслу****RONAPECT® LPHT
RONAPECT® MC****RONAPECT® LPHT**

Завдяки чудовій кислотній та температурній стабільності RONAPECT® LPHT, цей пектиназний фермент ідеально підходить для обробки кольорових фруктів з низьким рівнем рН соку та високими температурами. Його вдосконалена формула пектин естерази, полігалактуронази та арабінази робить його ідеальним для використання на етапах розтирання, що дозволяє досягти видатної продуктивності преса та пропускної здатності процесу.

Застосування та переваги

- Додайте до подрібнення перед пресом Bucher / Belt Press
- Низька в'язкість розтирання та висока продуктивність преса
- Дуже високий вихід соку
- Низький вміст колоїдів у пресованому соці
- Відмінна стабільність кольору

Рекомендації щодо застосування

- 100 - 200 ppm
- 60–120 хв
- 50 - 55 °C

RONAPECT® MC

При переробці кольорових фруктів RONAPECT® MC додають у фруктове пюре для збільшення виходу соку, екстракції кольору та продуктивності преса. Сік, що витікає з преса, менш каламутний і легше очищується за допомогою ультрафільтрації з високим потоком.

Застосування та переваги

- Високий вихід соку на пресах Bucher
- Високий вихід і швидка обробка за технологією Decanter
- Відмінне вилучення кольору та стабільність
- Класичний штам

Рекомендації щодо застосування

- 75 – 250 ppm
- 60 – 120 хв
- 45 – 50 °C

Ягоди, виноград та кісточкові**Прозорий соковий****Обробка соку****Очищення****ROHAPECT® LPHT
ROHAPECT® MC****ROHAPECT® LPHT**

Завдяки чудовій кислотній та температурній стабільності ROHAPECT® LPHT, цей пектиназний фермент ідеально підходить для обробки кольорових фруктів з низьким рівнем рН соку та високими температурами. Його вдосконалена формула пектин естерази, полігалактуранази та арабіанази робить його ідеальним для використання на етапах обробки соку, дозволяючи досягти чудової депектинізації та ультрафільтрації.

Застосування та переваги

- Додайте до резервуару для депектинізації
- Повне розщеплення пектину та арабіану
- Високі показники UF-Flux
- Стабільні прозорі сокові концентрати

Рекомендації щодо застосування

- 50 – 100 ppm
- 30 – 60 хв
- 45 – 50 °C

ROHAPECT® MC

При переробці кольорових фруктів у прозорі сокові концентрати ROHAPECT® MC також застосовується в обробці соку для прискорення процесу освітлення. Розчинний пектин, що залишається в соку після пресування, повністю і швидко розкладається. Результатом є плавний процес і сік найвищої поживної цінності.

Застосування та переваги

- Повне розщеплення пектину
- Швидке зниження в'язкості
- Швидке освітлення
- Швидка та проста ультрафільтрація
- Класичний штам

Рекомендації щодо застосування

- 40 – 80 ppm
- 60 – 120 хв
- 45 – 50 °C

Ягоди, виноград та кісточкові**Прозорий соковий****Обробка соку****Ультрафільтрація****РОНАРЕСТ® UF****РОНАРЕСТ® UF**

Для виробництва кольорових сокових концентратів, що передбачають етапи ультрафільтрації, особливо рекомендується РОНАРЕСТ® UF. Він покращує продуктивність систем мембранної фільтрації з поперечним потоком і забезпечує високі швидкості потоку при тривалому терміні експлуатації фільтрів.

Застосування та переваги

- Додавання до резервуару для депектинізації
- Повне розщеплення пектину та арабіану
- Покращує мембранну фільтрацію з поперечним потоком
- Високі швидкості потоку UF
- Тривалий термін експлуатації фільтра
- Швидка та проста ультрафільтрація

Рекомендації щодо застосування

- 15 – 30 ppm
- 30 – 60 хв
- 45 – 50 °C

Ягоди, виноград та кісточкові**Прозорий соковий концентрат****Обробка соку****Стабілізація білків****ROHAPECT® VR-L****ROHAPECT® VR-L**

Кольорові фрукти можуть містити підвищений рівень білка. ROHAPECT® VR-L успішно застосовується для розщеплення пектину, а також для регулювання стабільності білка в соках. ROHAPECT® VR-L — це препарат грибкового ферменту пектинази, що має побічну активність протеази.

Застосування та переваги

- Гідроліз білків фруктів
- Збільшує швидкість потоку в процесах ультрафільтрації
- Зменшує піноутворення, спричинене білками
- Запобігає утворенню білково-поліфенольного помутніння
- Стабілізує та зменшує потребу в освітлювачах

Рекомендації щодо застосування

- 10 – 20 ppm
- 30 – 60 хв
- 45 – 50 °C

Ягоди, виноград та кісточкові**Пюре****РОНАРЕСТ® MPE 2.0**
РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF)**РОНАРЕСТ® MPE 2.0**

Фруктові пюре з будь-яких кольорових фруктів можуть отримати користь від застосування РОНАРЕСТ® MPE 2.0. Фермент підвищує в'язкість і стабільність пюре, тим самим зменшуючи або навіть повністю усуваючи необхідність у загущувачах. РОНАРЕСТ® MPE 2.0 — це грибковий ферментний препарат, що складається з концентрованої пектинметилстерази і не має інших пектолітичних побічних ефектів.

Застосування та переваги

- Підвищує в'язкість
- Покращує текстуру
- Зменшує синерезу
- Відмінне відчуття в роті

Рекомендації щодо застосування

- 25-100 ppm
- 30 – 60 хв
- 45 – 50 °C

РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF)

Для виробництва пюре-концентратів з кольорових фруктів РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF) використовується для оптимізації в'язкості та концентрації. Обробка не призводить до освітлення, але забезпечує високу стабільність мутності в кінцевому концентрованому продукті. Фермент не має негативного впливу на стабільність кольору пюре-концентратів.

Застосування та переваги

- Низька в'язкість, але стабільне пюре
- Покращує випаровування
- Зменшує блокування випарника
- Висока стабільність кольору

Рекомендації щодо застосування

- 15 – 30 ppm
- 10 – 20 хв
- 45 – 50 °C

Ягоди, виноград та кісточкові

Неосвітлений сік

РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF)

РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF)

Для обробки суслу з кольорових фруктів перед пресуванням необхідний РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF). Цей фермент сприяє депецинізації та зниженню в'язкості, що забезпечує стабільність концентратів соку з високим показником Брікса.

Застосування та переваги

- Збільшує вихід соку
- Стабільні помутнілі сокові концентрати
- Покращує випаровування
- Стабільний колір червоних фруктів

Рекомендації щодо застосування

- 10 – 30 ppm
- 30 – 60 хв
- 45 – 50 °C

Цитрусові**Неосвітлений сік****РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF)****РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF)**

При виробництві мутного концентрату цитрусового соку РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF) використовується для обробки видобутого соку перед випарюванням. В результаті обробки сок набуває низької в'язкості, не втрачаючи при цьому прозорості. Це також забезпечує високу стабільність мутності кінцевого продукту та загальне поліпшення процесів випарювання.

Застосування та переваги

- Запобігає утворенню гелю в концентраті апельсинового соку
- Стабілізує каламутність кінцевого соку
- Покращений процес випарювання

Рекомендації щодо застосування

- 25 – 100 ppm
- 30 – 60 хв
- 35 – 50 °C

Цитрусові**WESOS / Мийка м'якоті та****РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF)****РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF)**

Важливим кроком є утилізація побічних продуктів переробки цитрусових. РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF) – це чистий пектинліаз, який можна застосовувати в процесі промивання м'якоті/серцевини. Активність пектинліazu призводить до швидкого зниження в'язкості без впливу на стабільність каламутності кінцевого продукту.

Застосування та переваги

- Знижує в'язкість
- Підвищує продуктивність процесу
- Хороша сепарація на центрифугі
- Висока ефективність установки для видалення гіркоти
- Дуже хороша стабільність помутніння

Рекомендації щодо застосування

- 20 – 50 ppm
- 30 – 60 хв
- 45 – 50 °C

Цитрусові**Прозорий концентрат соку****РОНАРЕСТ® LPHT****РОНАРЕСТ® LPHT**

Для очищення лимонного або лаймового соку РОНАРЕСТ® LPHT – це ферментний препарат, який забезпечує швидке зниження в'язкості соку та агломерацію колоїдів. Ці ефекти разом забезпечують швидку депектинізацію та очищення, а також високі швидкості потоку в подальших операціях ультрафільтрації. Можливе застосування в розведеному концентраті до 12 °Brix.

Застосування та переваги

- Повне розщеплення пектину
- Швидка агломерація колоїдів для швидкого очищення
- Знижує в'язкість соку до мінімуму
- Забезпечує високу швидкість потоку в ультрафільтрації
- Легке випаровування

Рекомендації щодо застосування

- 50 – 100 ppm
- 60 – 120 хв
- 35

Цитрусові**Концентрат шкірки****РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF)****РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF)**

Важливим етапом є утилізація побічних продуктів переробки цитрусових. Для концентратів екстракту цитрусової шкірки РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF) рекомендується для швидкого депектинізації та зниження в'язкості. Обробка не призводить до ефекту освітлення, але забезпечує високу стабільність помутніння в кінцевому продукті. У поєднанні з ROHAMENT® CL шкірка додатково розріджується, що призводить до збільшення виходу та Брікса.

Застосування та переваги

- Високий вихід екстракту в поєднанні з ROHAMENT® CL
- Покращує процеси випаровування та концентрування
- Стабільний екстракт шкірки з високим показником Брікса

Рекомендації щодо застосування

- 75 – 100 ppm
- 60 – 120 хв
- 45 – 50 °C

Цитрусові**Видобуток ефірної олії****РОНАРЕСТ® DA6L T (PF)****РОНАРЕСТ® DA6L T (PF)**

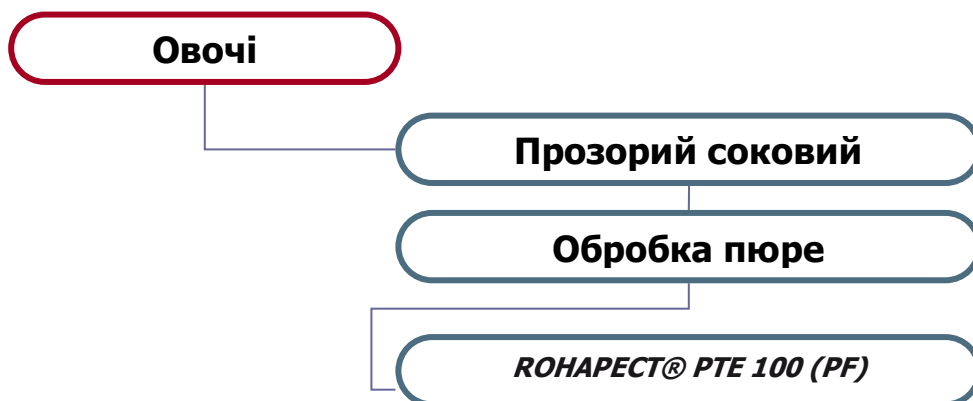
При вилученні ефірних олій з цитрусових фруктів РОНАРЕСТ® DA6L T (PF) успішно застосовується для зменшення вмісту пектину в жовтій воді. В результаті емульсії руйнуються, а відділення ефірної олії поліпшується. В результаті значно підвищується вихід олії та зменшується кількість стічних вод. Наша технічна команда готова надати підтримку для правильного впровадження у ваш процес.

Застосування та переваги

- Розбиває емульсії для поліпшення відділення олії
- Високий вихід олії
- Зменшує кількість стічних вод
- Вища чистота відновленої олії
- Покращений процес депарафінації

Рекомендації щодо застосування

- 50 – 100 ppm

**ROHAPECT® PTE 100 (PF)**

У виробництві овочевих соків ROHAPECT® PTE 100 (PF) використовується для обробки пюре перед пресуванням. Ферментний продукт дуже швидко знижує в'язкість пюре та прискорює загальний процес переробки.

Застосування та переваги

- Високий вихід соку
- Стабільність кольору

Рекомендації щодо застосування

- 50 – 100 ppm
- 60 – 120 хв
- 45 – 50 °C

**ROHAPECT® LPHT**

У виробництві прозорого овочевого соку ROHAPECT® LPHT використовується на етапі депектинізації соку для розщеплення всього пектину, що міститься в соку, тим самим сприяючи швидкому та ефективному процесу очищення. Він також забезпечує дуже хорошу ультрафільтрацію.

Застосування та переваги

- Додайте до резервуару для депектинізації
- Повне розщеплення пектину
- Високі показники UF-Flux
- Стабільні прозорі сокові концентрати

Рекомендації щодо застосування

- 15 - 30 ppm
- 30-60 хв
- 45-50 °C

РОНАРЕСТ® UF

Коли овочевий сік очищується і застосовуються етапи ультрафільтрації, РОНАРЕСТ® UF є ферментом вибору. РОНАРЕСТ® UF — це препарат грибкового пектиназного ферменту, який особливо рекомендується для поліпшення фільтрації соку в системах поперечної мембранної фільтрації.

Застосування та переваги

- Додайте до резервуара для депектинізації
- Повне видалення пектину та арабітану
- Покращує перехресну мембранну фільтрацію
- Високий UF-потік і тривалий термін експлуатації фільтра
- Подовжує термін придатності мембран

Рекомендації щодо застосування

- 20 – 50 ppm
- 30 – 60 хв
- 45 – 50 °C

**РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF)**

При обробці овочевого пюре РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF) покращує вихід соку та стабільність каламутності екстрагованого соку. Він також дуже швидко знижує в'язкість, що полегшує обробку та концентрування соку. Обробка не призводить до освітлення, але забезпечує високу стабільність каламутності кінцевого продукту.

Застосування та переваги

- Швидке зниження в'язкості
- Максимізація виходу соку
- Стабільність кольору

Рекомендації щодо застосування

- 75 – 100 ppm
- 30 – 60 хв
- 45 – 50 °C

РОНАМЕНТ® CL

РОНАМЕНТ® CL — це грибковий целюлазний фермент для гідролізу некрохмальних полісахаридів. При обробці овочевого пюре цей фермент покращує екстракцію цінних сполук, таких як барвники або бета-каротин, з овочевого пюре, вихід соку та стабільність екстрагованого соку. В ідеалі цей продукт поєднується з РОНАРЕСТ® PTE 100 (PF) для максимізації виходу та екстракції цінних сполук з овочів.

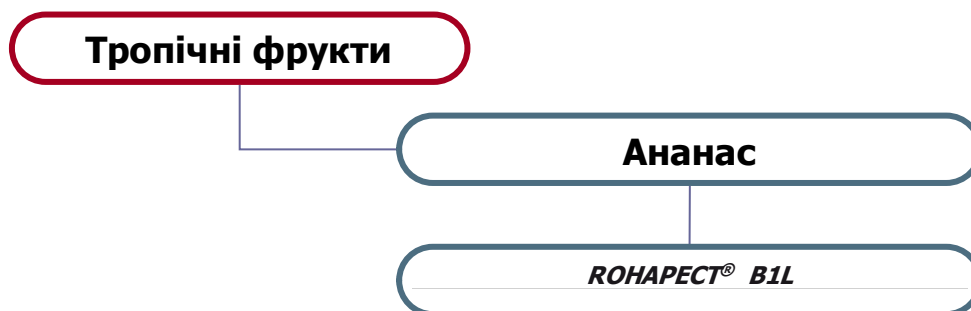
Застосування та переваги

- Повне руйнування клітинних стінок
- Екстракція кольору
- Екстракція цінних сполук
- Класичний штам

Рекомендації щодо застосування

- 75 – 100 ppm

- 30 – 60 хв
- 45 – 50 °C

**РОНАРЕСТ® B1L**

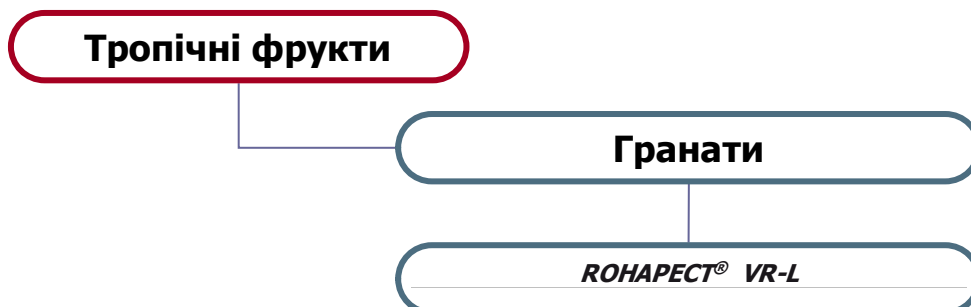
У виробництві прозорого концентрату ананасового соку (CPJC) РОНАРЕСТ® B1L ідеально підходить для швидкого освітлення, а потім – для відмінної фільтрації та концентрування соку. РОНАРЕСТ® B1L – це мультиферментна суміш пектинази, целюлази та мананози. Цей спеціальний препарат сприяє гідролізу пектину та гумоподібних геміцелюлозолітичних речовин.

Застосування та переваги

- Повне розщеплення пектину
- Швидке зниження в'язкості
- Покращений процес випаровування
- Запобігає помутнінню білка-поліфенолу

Рекомендації щодо застосування

- 80 – 120 ppm
- 30 – 60 хв
- 30 – 45 °C

**РОНАРЕСТ® VR-L**

У переробці граната РОНАРЕСТ® VR-L успішно застосовується в процесах стабілізації та освітлення соку. Будучи грибковим пектиназним ферментним препаратом, що включає побічну активність протеази, він ефективно зменшує молекулярну масу білків і запобігає утворенню помутніння в кінцевому продукті. Якщо використовуються процеси ультрафільтрації, рекомендується комбінація з РОНАРЕСТ® UF.

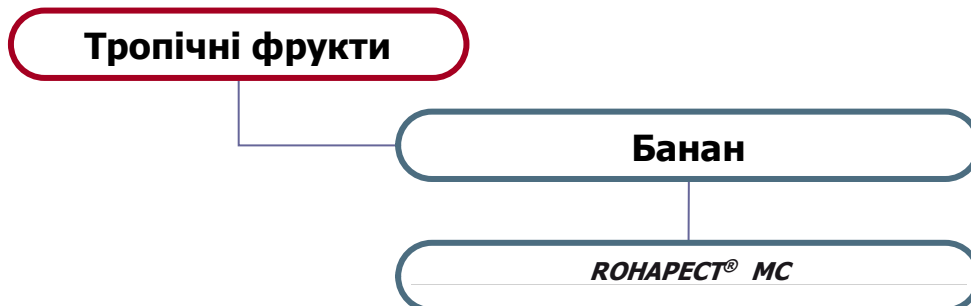
Застосування та переваги

- Повне розщеплення пектину
- Гідроліз білків фруктів
- Збільшує швидкість потоку в процесах ультрафільтрації
- Зменшує піноутворення, спричинене білками
- Запобігає помутнінню білок-поліфенол
- Стабілізує та зменшує потребу в освітлювачах

Рекомендації щодо застосування

- 30 – 50 ppm

- 60 – 120 хв
- 45 – 50 °C

**ROHAPECT® MC**

У концентраті бананового соку ROHAPECT® MC використовується як для депектинізації пюре, так і для депектинізації соку. Для виробництва прозорого бананового соку продукт ідеально поєднується з GAMMADEX CAL і ROHAPECT® VR-L.

Застосування та переваги

- Повне розщеплення пектину
- Покращує випаровування соку
- Стабільний концентрат соку
- Класичний штамп

Рекомендації щодо застосування

- 80 – 120 ppm
- 60 – 120 хв
- 45 – 55