



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения

Ферменты AB Enzymes, Германия
для переработки фруктов, ягод и
овощей

Ассортимент продукции, блок-схемы



Enzymes
an ABF Ingredients company



info@enogrup.com - www.enogrup.com



Яблоки и груши

Пюре

ROHAPECT® MPE 2.0

ROHAPECT® MPE 2.0

При производстве яблочного/грушевого соуса или пюре можно использовать ROHAPECT® MPE 2.0 для создания потребительских продуктов с высокой вязкостью. Эта обработка также может привести к снижению потребности в желирующих агентах в конечном продукте и, таким образом, способствует применению подхода «чистой этикетки». ROHAPECT® MPE 2.0 — это грибковый ферментный препарат, состоящий из концентрированной пектинмилэстеразы и не содержащий других пектинолитических побочных веществ.

Применение и преимущества

- Увеличивает вязкость продукта
- Улучшает текстуру пюре
- Стабилизирует структуру пюре

Рекомендации по применению

- 25-100 ppm
- 30-60 мин
- 45-50 °C

Яблоки и груши

Не из концентрата NFC

ROHAPECT® MPE 2.0

ROHAPECT® MPE 2.0

Соки из яблок, не изготовленные из концентрата (NFC), могут быть произведены с использованием ROHAPECT® MPE 2.0 при обработке пюре перед прессованием. Фермент используется для стабилизации мутности и, таким образом, увеличения срока хранения соков NFC, а также для небольшого увеличения выхода сока. ROHAPECT® MPE 2.0 — это грибковый ферментный препарат, состоящий из концентрированной пектинмилэстеразы и не обладающий другими пектинолитическими побочными эффектами.

Применение и преимущества

- Добавлять перед измельчением Bucher / Belt Press
- Улучшает стабильность помутнения
- Отсутствие осадка мутности

Рекомендации по применению

- 10 – 30 ppm
- 30-60 мин
- 45-50 °C

Яблоки и груши

Неосветленный соковый

ROHAPECT® PTE 100

ROHAPECT® PTE 100

В мутном концентрате яблочного и грушевого сока ROHAPECT® PTE 100 (PF) в качестве чистого ферментного препарата пектин-лиазы грибкового происхождения используется на этапе измельчения и особенно рекомендуется для обработки грушевого пюре. Фермент снижает вязкость, при этом мутность полученного сока остается стабильной.

Применение и преимущества

- Добавлять перед измельчением Bucher / Belt Press
- Высокая производительность пресса и выход сока
- Стабильные мутные соки и концентраты
- Отсутствие эффекта осветления

Рекомендации по применению

- 10 – 50 rpm
- 30–60 мин
- 45–50 °C

Яблоки и груши

Прозрачный соковый

Обработка пюре

ROHAPECT® MA Plus *ROHAPECT® MA Plus T (PF)* *ROHAPECT® MA Plus HC (PF)* *ROHAPECT® MA Декантер*

ROHAPECT® MA Plus

Производство прозрачного концентрата яблочного/грушевого сока начинается с выбора подходящих ферментов для переработки сусла. ROHAPECT® MA Plus — это специальный продукт, который используется при переработке яблок/груш как на первом этапе переработки сусла, так и при экстракции выжимок. Продукт состоит из отобранных ферментов пектинэстеразы и полигалактуроназы и разлагает растворимый пектин быстрее, чем любой другой фермент, представленный на рынке. Продукт может применяться с любым оборудованием для переработки сусла, доступным на рынке.

Применение и преимущества

- Добавлять перед измельчением Bucher / Belt Press
- Низкая вязкость сусла и высокая производительность пресса
- Очень высокая выработка сока

- Низкое содержание коллоидов в отжатом соке
- Сухая выжимка с высоким содержанием пектина

Рекомендации по применению

- 50 – 100 ppm
- 30–60 мин
- 20–30 °C

ROHAPECT® MA Plus T (PF)

Производство прозрачного концентрата яблочного/грушевого сока начинается с выбора подходящих ферментов для засыпания. ROHAPECT® MA Plus T (PF) основан на отборных ферментах пектинэстеразы и полигалактуроназы, произведенных по уникальной технологии AB Enzymes. ROHAPECT® MA Plus T (PF) обладает всеми преимуществами, которые вы ожидаете от фермента для засыпания, в сочетании с очень хорошей стоимостью использования. Продукт может применяться с любым оборудованием для измельчения, доступным на рынке.

Применение и преимущества

- Добавьте к измельчению перед Bucher / Belt Press
- Низкая вязкость сусла и высокая производительность пресса
- Очень высокая выходность сока
- Низкое содержание пектина в отжатом соке
- Более низкая вязкость сусла и сока

Рекомендации по применению

- 50 – 100 ppm
- 30–60 мин
- 20–30 °C

ROHAPECT® MA Plus HC (PF)

Производство прозрачного концентрата яблочного/грушевого сока начинается с выбора подходящих ферментов для переработки сусла. ROHAPECT® MA Plus HC (PF) — это самый высококонцентрированный ферментный препарат для переработки сусла, обладающий всеми преимуществами, которые вы ожидаете от ферментов для сусла. Продукт демонстрирует отличную производительность и является наиболее экономичным продуктом для переработки яблочного сусла.

Применение и преимущества

- Добавлять перед измельчением Bucher / Belt Press
- Низкая вязкость сусла и высокая производительность пресса
- Очень высокая выработка сока
- Низкое содержание пектина в отжатом соке
- Более низкая вязкость сусла и сока

Рекомендации по применению

- 25 – 50 ppm
- 30–60 мин
- 20–30 °C

ROHAPECT® MA Decanter

Для полного разжижения сусла прозрачных концентратов яблочного/грушевого сока, полученных с помощью технологии декантера, требуются специальные ферментные растворы. ROHAPECT® MA Decanter — это высокосложный ферментный препарат, обладающий широким спектром действия, включая пектиназы, арабинаназы и гемицеллюлазы. Продукт особенно подходит для процессов макерации яблок или груш, т. е. для разжижения или декантирования.

Применение и преимущества

- Добавлять в бродильный чан перед декантером
- Отличный процесс сепарации

Комплексные технологические решения в виноделии

- Высокий выход сока
- Полное удаление пектина и арабинана
- Высокая скорость потока при ультрафильтрации
- Классический штамм

Рекомендации по применению

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

Яблоки и груши

Прозрачный соковый концентрат

Обработка сока

Осветление

ROHAPECT® DA PLUS

ROHAPECT® DA PLUS

Для производителей концентратов соков семечковых культур, которые ставят во главу угла качество и надежность, ROHAPECT® DA PLUS является оптимальным автономным решением для пектиназы соков. Он предлагает беспрецедентные возможности управления MGA, стабильно производя концентраты с содержанием MGA ниже торговой спецификации <100 мг/100 мл в течение всего сезона переработки за счет сокращения содержания MGA более чем на 50 %. Кроме того, ROHAPECT DA PLUS обеспечивает стабильные результаты депектинизации и надежную ультрафильтрацию, гарантируя наилучшую производительность процесса в любое время. Когда речь идет о производстве концентрата яблочного сока в соответствии с GMP, ROHAPECT DA PLUS является единственным выбором для обеспечения превосходной производительности и спокойствия.

Применение и преимущества

- Добавьте в резервуар для депектинизации
- Полное разложение пектина
- Полное разложение арабинана
- Высокий UF-поток и длительная работа фильтра
- Стабильные концентраты сока

Рекомендации по применению

- 15–30 ppm
- 30–60 мин
- 50–55 °C

Яблоки и груши

Прозрачный соковый концентрат

Обработка сока

Ультрафильтрация

ROHAPECT® UF

ROHAPECT® UF

При производстве прозрачного яблочного сока ROHAPECT® UF особенно рекомендуется для улучшения фильтрации сока в системах мембранный фильтрации с поперечным потоком. Продукт предназначен для полного удаления пектина, а его эффективность контролируется с помощью теста AIMs перед ультрафильтрацией.

Применение и преимущества

- Добавьте в резервуар для депектинизации
- Полное удаление пектина и арабинана
- Улучшает мембранный фильтрацию с поперечным потоком
- Высокий UF-поток и длительный срок службы фильтра
- Продлевает срок хранения мембран

Рекомендации по применению

- 20 – 40 rpm
- 30–60 мин
- 45–50 °C

Яблоки и груши

Прозрачный соковый концентрат

Обработка сока

Разрушение крахмала

**ROHALASE® AFL
GAMMADEX CAL**

ROHALASE® AFL

При производстве яблочного и грушевого сока требуется полное расщепление крахмала для получения прозрачных и стабильных соков или концентратов. ROHALASE® AFL — это кислотоустойчивый фермент альфа-амилазы для расщепления

крахмала, который расщепляет крахмал гораздо быстрее по сравнению со стандартным глюкоамилазным продуктом. ROHALASE® AFL особенно подходит для яблок раннего сезона и обеспечивает улучшенную фильтрацию и стабильность сока.

Применение и преимущества

- Добавлять в депектизационный резервуар
- Полное разложение крахмала при низком pH
- Прозрачные и стабильные соки и соковые концентраты
- Улучшенная прозрачность сока и концентрата
- Увеличение срока службы фильтрующих листов
- Можно комбинировать с GAMMADEX CAL

Рекомендации по применению

- 10 – 25 ppm
- 30–60 мин
- 45–50 °C

GAMMADEX CAL

GAMMADEX CAL — это грибковый фермент глюкоамилаза (амилоглюкозидаза) для гидролиза крахмала. Для получения прозрачных и стабильных фруктовых соков или концентратов требуется полное расщепление крахмала. Добавление фермента обычно происходит одновременно с депектизацией. Полное расщепление крахмала проверяется с помощью йодного теста.

Применение и преимущества

- Добавлять в депектизационный резервуар
- Полное разложение крахмала
- Прозрачные и стабильные соки и соковые концентраты

Рекомендации по применению

- 15–30 ppm
- 30–60 мин
- 45–50 °C

Ягоды, виноград и косточковые

Прозрачный соковый концентрат

Обработка пюре

ROHAPECT® LPHT
ROHAPECT® MC

ROHAPECT® LPHT

Благодаря замечательной кислотной и температурной стабильности ROHAPECT® LPHT, этот пектиназный фермент идеально подходит для переработки цветных фруктов с низким pH сока и высокими температурами. Его усовершенствованная формула, содержащая пектинэстеразу, полигалактуроназу и арабинаназу, делает его идеальным для использования на этапах измельчения, позволяя достичь выдающейся производительности пресса и пропускной способности процесса.

Применение и преимущества

- Добавлять перед измельчением Bucher / Belt Press
- Низкая вязкость пюре и высокая производительность пресса
- Очень высокая выработка сока
- Низкое содержание коллоидов в отжатом соке
- Отличная стабильность цвета

Рекомендации по применению

- 100–200 ppm
- 60–120 мин
- 50–55 °C

ROHAPECT® MC

При переработке окрашенных фруктов ROHAPECT® MC добавляется в фруктовое пюре для увеличения выхода сока, экстракции цвета и производительности пресса. Сок, вытекающий из пресса, менее Неосветленный и легче поддается осветлению с высоким потоком в ультрафильтрации.

Применение и преимущества

- Высокая выходность сока на прессах Bucher
- Высокая производительность и быстрая переработка на декантерной технологии
- Отличная экстракция цвета и стабильность
- Классическая фильтрация

Рекомендации по применению

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

Ягоды, виноград и косточковые



ROHAPECT® LPHT

Благодаря замечательной кислотной и температурной стабильности ROHAPECT® LPHT, этот пектиназный фермент идеально подходит для обработки цветных фруктов с низким pH сока и высокими температурами. Его усовершенствованная формула, содержащая пектинэстеразу, полигалактуроназу и арабинаназу, делает его идеальным для использования на этапах обработки сока, позволяя достичь превосходного депектионирования и ультрафильтрации.

Применение и преимущества

- Добавьте в резервуар для депектинации
- Полное разложение пектина и арабинана
- Высокие скорости UF-потока
- Стабильные прозрачные концентраты сока

Рекомендации по применению

- 50 – 100 ppm
- 30–60 мин
- 45–50 °C

ROHAPECT® MC

При переработке окрашенных фруктов в прозрачные соковые концентраты ROHAPECT® MC также применяется в процессе обработки сока для ускорения процесса осветления. Растворимый пектин, остающийся в соке после прессования, полностью и быстро разлагается. Результатом является плавный процесс и сок с максимальной питательной ценностью.

Применение и преимущества

- Полное разложение пектина
- Быстрое снижение вязкости
- Быстрое осветление
- Быстрая и простая ультрафильтрация
- Классическая деформация

Рекомендации по применению

- 40 – 80 ppm
- 60–120 мин
- 45–50 °C

Ягоды, виноград и косточковые

Прозрачный соковый концентрат

Обработка сока

Ультрафильтрация

ROHAPECT® UF

ROHAPECT® UF

ROHAPECT® UF особенно рекомендуется для производства цветных соковых концентратов с использованием ультрафильтрации. Он улучшает производительность систем мембранный фильтрации с поперечным потоком и обеспечивает высокую пропускную способность при длительном сроке службы фильтра.

Применение и преимущества

- Добавление в депектизационный резервуар
- Полное разложение пектина и арабинана
- Улучшает мембранный фильтрацию с поперечным потоком
- Высокая пропускная способность UF
- Длительный срок службы фильтра
- Быстрая и простая ультрафильтрация

Рекомендации по применению

- 15 – 30 ppm
- 30–60 мин
- 45–50 °C

Ягоды, виноград и косточковые

Прозрачный соковый концентрат

Обработка сока

Стабилизация белков

ROHAPECT® VR-L

ROHAPECT® VR-L

Цветные фрукты могут содержать повышенное количество белка. ROHAPECT® VR-L успешно применяется для разложения пектинов, а также для управления стабильностью белка в соках. ROHAPECT® VR-L — это грибковый ферментный препарат пектиназы, включающий побочные активности протеазы.

Применение и преимущества

- Гидролиз белков фруктов
- Увеличивает скорость потока в процессах ультрафильтрации
- Уменьшает вспенивание, вызванное белками
- Предотвращает образование белково-полифенольного помутнения
- Стабилизирует и снижает потребность в осветлителях

Рекомендации по применению

- 10–20 ppm
- 30–60 мин
- 45–50 °C

Ягоды, виноград и косточковые



ROHAPECT® MPE 2.0

Фруктовые пюре из любых цветных фруктов могут извлечь выгоду из применения ROHAPECT® MPE 2.0. Фермент увеличивает вязкость и стабильность пюре, тем самым уменьшая или даже полностью устранивая необходимость в загустителях. ROHAPECT® MPE 2.0 — это грибковый ферментный препарат, состоящий из концентрированной пектинмелиэстеразы и не содержащий других пектинолитических побочных веществ.

Применение и преимущества

- Увеличивает вязкость
- Улучшает текстуру
- Уменьшает синерезис
- Превосходные вкусовые качества

Рекомендации по применению

- 25–100 ppm
- 30–60 мин
- 45–50 °C

ROHAPECT® PTE 100 (PF)

Для производства концентратов-пюре из окрашенных фруктов ROHAPECT® PTE 100 (PF) используется для оптимизации этапов вязкости и концентрации. Обработка не приводит к эффекту осветления, но обеспечивает высокую стабильность мутности в конечном концентрированном продукте. Фермент не оказывает негативного влияния на стабильность цвета концентратов-пюре.

Применение и преимущества

- Низкая вязкость, но стабильное пюре
- Улучшает испарение
- Уменьшает блокировку испарителя
- Высокая стабильность цвета

Рекомендации по применению

- 15 – 30 ppm
- 10–20 мин
- 45–50 °C

Ягоды, виноград и косточковые

Неосветленный сок

ROHAPECT® PTE 100 (PF)

ROHAPECT® PTE 100 (PF)

Для обработки мута перед прессованием мутных соковых концентратов из окрашенных фруктов требуется ROHAPECT® PTE 100 (PF). Фермент приводит к депецинизации и снижению вязкости, что обеспечивает стабильность соковых концентратов с высоким показателем Брикса.

Применение и преимущества

- Увеличивает выход сока
- Стабильные по мутности соковые концентраты
- Улучшает испарение
- Стабильный цвет красных фруктов

Рекомендации по применению

- 10–30 ppm
- 30–60 мин
- 45–50 °C

Цитрусовые

Неосветленный сок

ROHAPECT® PTE 100 (PF)

ROHAPECT® PTE 100 (PF)

При производстве мутного концентрата цитрусового сока ROHAPECT® PTE 100 (PF) используется для обработки экстрагированного сока перед испарением. В результате обработки сок приобретает низкую вязкость, но не проясняется. Кроме того, обеспечивается высокая стабильность мутности конечного продукта и общее улучшение процессов испарения.

Применение и преимущества

- Предотвращает образование геля в концентрате апельсинового сока
- Стабилизирует мутность в конечном соке
- Улучшает процесс испарения

Рекомендации по применению

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

Цитрусовые

WESOS /Промывка мякоти и сердцевины

ROHAPECT® PTE 100 (PF)

ROHAPECT® PTE 100 (PF)

Важным этапом является утилизация побочных продуктов переработки цитрусовых. ROHAPECT® PTE 100 (PF) — это чистая пектин-лиаза, которая может применяться в процессе промывки мякоти/сердечника. Активность пектин-лиазы приводит к быстрому снижению вязкости без влияния на стабильность мутности конечного продукта.

Применение и преимущества

- Снижает вязкость
- Повышает производительность процесса
- Хорошее отделение на центрифуге
- Высокая эффективность установки для удаления горечи
- Очень хорошая стабильность мутности

Рекомендации по применению

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

Цитрусовые

Прозрачный соковый концентрат

ROHAPECT® LPHT

ROHAPECT® LPHT

При осветлении лимонного или лаймового сока ROHAPECT® LPHT — это ферментный препарат, который приводит к быстрому снижению вязкости сока и агломерации коллоидов. В совокупности эти эффекты приводят к быстрой депектинации и осветлению, а также к высоким скоростям потока в последующих операциях ультрафильтрации. Возможно применение в разбавленном концентрате до 12 °Brix.

Применение и преимущества

- Полное разложение пектина
- Быстрая агломерация коллоидов для быстрого осветления
- Снижает вязкость сока до минимума
- Обеспечивает высокую скорость потока при ультрафильтрации
- Легкое испарение

Рекомендации по применению

- 50 – 100 ppm
- 60 – 120 мин
- 35

Цитрусовые

Концентрат кожуры

ROHAPECT® PTE 100 (PF)

ROHAPECT® PTE 100 (PF)

Важным этапом является утилизация побочных продуктов переработки цитрусовых. Для концентратов экстракта кожуры цитрусовых ROHAPECT® PTE 100 (PF) рекомендуется для быстрой депектинации и снижения вязкости. Обработка не приводит к осветлению, но обеспечивает высокую стабильность мутности в конечном продукте. В сочетании с ROHAMENT® CL кожура дополнительно разжижается, что приводит к увеличению выхода и Брикса.

Применение и преимущества

- Высокая выходность экстракции в сочетании с ROHAMENT® CL
- Улучшает процессы испарения и концентрирования
- Стабильный экстракт кожуры с высоким показателем Брикса

Рекомендации по применению

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

Цитрусовые

Извлечение эфирного масла

ROHAPECT® DA6L T (PF)

ROHAPECT® DA6L T (PF)

При извлечении эфирных масел из цитрусовых ROHAPECT® DA6L T (PF) успешно применяется для снижения содержания пектина в желтой воде. В результате эмульсии разрушаются, и улучшается отделение эфирного масла. В конечном итоге значительно повышается выход масла и сокращается количество сточных вод. Наша техническая команда готова оказать поддержку в правильном внедрении в ваш процесс.

Применение и преимущества

- Разрушает эмульсии для улучшения отделения масла
- Высокий выход масла
- Сокращает объем сточных вод
- Более высокая чистота извлеченного масла
- Улучшение процесса депарафинизации

Рекомендации по применению

- 50–100 ppm

Овощи

Прозрачный соковый концентрат

Обработка пюре

ROHAPECT® PTE 100 (PF)

ROHAPECT® PTE 100 (PF)

При производстве овощных соков ROHAPECT® PTE 100 (PF) используется для обработки пюре перед прессованием. Ферментный продукт очень быстро снижает вязкость пюре и ускоряет весь процесс переработки.

Применение и преимущества

- Высокий выход сока
- Стабильность цвета

Рекомендации по применению

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

Овощи

Прозрачный соковый концентрат

Обработка сока

**ROHAPECT® LPHT
ROHAPECT® UF**

ROHAPECT® LPHT

При производстве прозрачных овощных соков ROHAPECT® LPHT используется на этапе депектинизации сока для разложения всего пектина, присутствующего в соке, что способствует быстрому и эффективному процессу осветления. Он также обеспечивает очень хорошую ультрафильтрацию.

Применение и преимущества

- Добавлять в депектизационный резервуар
- Полное разложение пектина
- Высокие скорости UF-потока
- Стабильные прозрачные соковые концентраты

Рекомендации по применению

- 15–30 ppm
- 30–60 мин
- 45–50 °C

ROHAPECT® UF

При осветлении овощных соков и использовании ультрафильтрации ROHAPECT® UF является ферментом выбора. ROHAPECT® UF — это грибковый пектиназный ферментный препарат, особенно рекомендуемый для улучшения фильтрации соков в системах мембранный фильтрации с поперечным потоком.

Применение и преимущества

- Добавлять в резервуар для депектинизации
- Полное удаление пектина и арабинана
- Улучшает мембранный фильтрацию с поперечным потоком
- Высокий поток UF и длительный срок службы фильтра
- Продлевает срок хранения мембран

Рекомендации по применению

- 20 – 50 ppm
- 30–60 мин
- 45–50 °C

Овощи**Неосветленный соковый концентрат****ROHAPECT® PTE 100 (PF)
ROHAPECT® CL****ROHAPECT® PTE 100 (PF)**

При обработке овощного пюре ROHAPECT® PTE 100 (PF) улучшает выход сока и стабильность мутности экстрагированного сока. Он также очень быстро снижает вязкость, что облегчает переработку и концентрирование сока. Обработка не приводит к осветлению, но обеспечивает высокую стабильность мутности конечного продукта.

Применение и преимущества

- Быстрое снижение вязкости
- Максимальный выход сока
- Стабильность цвета

Рекомендации по применению

- 75–100 ppm
- 30–60 мин
- 45–50 °C

ROHAMENT® CL

ROHAMENT® CL — это грибковый фермент целлюлаза для гидролиза некрахмальных полисахаридов. При обработке овощного пюре этот фермент улучшает извлечение ценных соединений, таких как красители или бета-каротин, из овощного пюре, выход сока и стабильность экстрагированного сока. В идеале этот продукт сочетается с ROHAPECT® PTE 100 (PF) для максимального увеличения выхода и извлечения ценных соединений из овощей.

Применение и преимущества

- Полное разложение клеточных стенок
- Экстракция цвета
- Экстракция ценных соединений
- Классическая деградация

Рекомендации по применению

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

Тропические фрукты

Ананас

ROHAPECT® B1L

ROHAPECT® B1L

При производстве прозрачного концентраты ананасового сока (CPJC) ROHAPECT® B1L идеально подходит для быстрого осветления, после чего следует процесс отличной фильтрации и концентрирования сока. ROHAPECT® B1L представляет собой мультиферментную смесь с пектиназной, целлюлазной и маннаназной активностью. Этот специальный препарат вызывает гидролиз пектина и клейких гемицеллюлозных веществ.

Применение и преимущества

- Полное разложение пектина
- Быстрое снижение вязкости
- Улучшение процесса испарения
- Предотвращает помутнение белково-полифенольного характера

Рекомендации по применению

- 80–120 ppm
- 30–60 мин
- 30–45 °C

Тропические фрукты

Гранат

ROHAPECT® VR-L

ROHAPECT® VR-L

При переработке граната ROHAPECT® VR-L успешно применяется в процессах стабилизации и осветления сока. Являясь грибковым ферментным препаратом пектиназы, включающим побочные протеазные активности, он эффективно снижает молекулярную массу белков и предотвращает образование помутнений в конечном продукте. При использовании процессов ультрафильтрации рекомендуется комбинация с ROHAPECT® UF.

Применение и преимущества

- Полное разложение пектина
- Гидролиз белков фруктов
- Увеличение скорости потока в процессах ультрафильтрации
- Уменьшает вспенивание, вызванное белками
- Предотвращает помутнение белков и полифенолов
- Стабилизирует и снижает потребность в осветлителях

Рекомендации по применению

- 30 – 50 ppm

- 60–120 мин
- 45–50 °C

Тропические фрукты

Банан

ROHAPECT® MC

ROHAPECT® MC

В концентрате бананового сока ROHAPECT® MC используется как для депектинизации пюре, так и для депектинизации сока. Для производства прозрачного бананового сока продукт идеально сочетается с GAMMADEX CAL и ROHAPECT® VR-L.

Применение и преимущества

- Полное разложение пектина
- Улучшает испарение сока
- Стабильный концентрат сока
- Классическая штамма

Рекомендации по применению

- 80 – 120 ppm
- 60–120 мин
- 45 – 55 °C