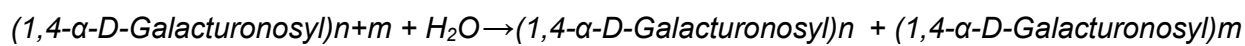
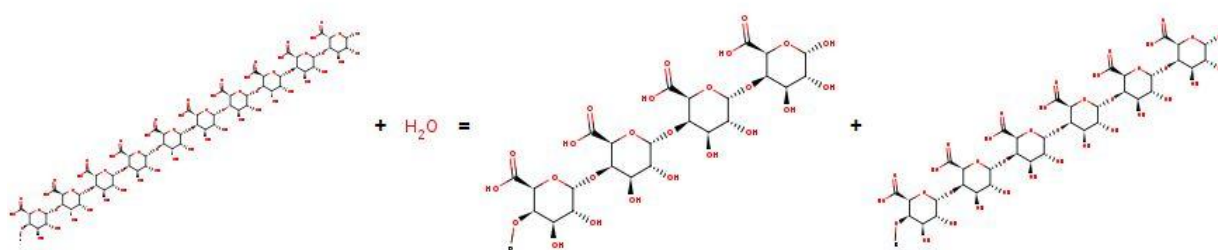


Pektinase L-40

Endo-Polygalacturonase, E.C. 3.2.1.15

Beschreibung: Hochkonzentriertes, flüssiges Enzympräparat, welches die Glycosidbindung innerhalb der Polygalacturonsäurekette und die Methylesterbindung des Pektins spaltet.

Katalysierte Reaktion:



Herkunft: *Aspergillus niger*, nicht pathogen, nicht genmodifiziert
(nach AMFEP/ GRAS für Lebensmittel zugelassen)

Aktivität: > 8 000 U/ mL Pektinlyase
> 2 000 U/mL Endo-Pektinase

Anwendung: Verflüssigung von Fruchtmaischen, Reduktion der Viskosität in Maische und Saft, vollständige Hydrolyse von Pektin in Frucht, Gemüse und anderen Produkten der Lebensmittelindustrie

Dosierung:	Frucht	Dosierung Pektinase L40 [g/1000 Liter Saft]
------------	--------	--

Äpfel (10-15° Brix)	10 - 20
Äpfel (20-25° Brix)	30 - 60
Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Pflaumen, Aprikosen	10 - 20
Kirschen, Erdbeeren	10 - 15

Die Dosierungsempfehlungen beziehen sich auf eine Reaktions-
temperatur von 50°C und eine Reaktionszeit von 30 - 90 Minuten.

Reaktionsparameter:	pH-Wert	Optimum: 4,0 – 5,0	aktiv im Bereich pH 2,5 – 6,0
	Temperatur	Optimum: 50 - 60°C	aktiv im Bereich 15 – 65°C

Artikel-Nr.: 3210

Lieferform: Braune Suspension mit charakteristischem Geruch

Lagerung: Kühl lagern, 4 – 8°C. Nicht einfrieren.