

Panzym® XXL

Pektolitičen encimski pripravek za popolno depektiniziranje (hitro bistrenje in znižanje viskoznosti) soka pečkarjev (jabolčnega in hruševega) ter zelenjeve. Skrajšuje postopke filtracije in tvorbo galakturonske kisline, zato omogoča lažje mešanje z drugimi sokovi.

Navodila za uporabo in odmerki:

dodajamo v obliki 10%-ne raztopine s hladno pitno vodo v več manjših odmerkih ali kontinuirano s pomočjo odmerne črpalke v rezervoar za depektiniziranje. Proizvod je neznatno dovzeten za temperaturna in nihanja pH soka. V času učinkovanja preprečujemo padec temp. izpod 10°C. Odmerki nihajo glede na vsebnost pektina v soku.

OKVIRNI ODMERKI (za 1.000 L) in potreben čas učinkovanja

Jabolčni in hrušev sok, 12°Bx	20-40 ml	1-2 h pri 55-60°C ali 4-8 h pri ca. 20°C
-------------------------------	----------	---

Pred daljnimi postopki (lepšanje, filtracija) priporočamo preverbo razgradnje pektina z alkoholnim (pektinskim) testom. Encim deaktiviramo s koncentriranjem in/ali pasteriziranjem soka.

Vsebina: 1 L, 25 L

Navodila za shranjevanje:

Hranite na suhem. Vsebino odprte embalaže porabite čimprej. Zdravju škodljivo. Preprečiti stik s kožo. Nositi primerno zaščitno obleko in rokavice. Rok uporabe: 18 mesecev.

Dobavitelj: EATON Technologies GmbH, An den Nahewiesen 24, 55450 Langenlonsheim, Germany, Tel: +496704204-0, E: filtration@eaton.com, www.eaton.com/filtration

Prodaja: METROB d.o.o, Začret 20a, 3202 Ljubecna, T:03 7806 330, www.metrob.si