

## Pektat-Lyase (Methanol-freie Spezialform)

Cat. No. WIC-101

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Pektinlyase (Methanol-frei spezialisiert) ist eine Pektinase, die speziell für die Verarbeitung von Früchten mit hohem Pektinanteil entwickelt wurde. Sie wird durch flüssige Tiefenfermentation und Verfeinerung ausgewählter hochwertiger Stämme hergestellt. Dieses Produkt wirkt auf hochpektinhaltige Früchte und nutzt eine einzigartige gleichzeitige Spaltung von Methoxybenzenringen, um die Freisetzung isolierter Methoxygruppen zu verhindern, wodurch das Risiko einer hohen Methanolbildung während der Saftverarbeitung verringert wird. Es verbessert auch die Effizienz des Pektinabbaus und verhindert effektiv den oxidativen Verlust von Farbe und Aroma, der durch die langsame Saftgewinnung aus leicht oxidierbaren Rohstoffen verursacht wird. Darüber hinaus ist es gut geeignet für "Flash-Extraktions"-Prozesse, um eine schnelle Extraktion zu erreichen.

#### Anwendungen

Dieses spezialisierte Pektintrans-Eliminase spaltet Pektin durch einen einzigartigen Methoxybenzol-Ring-spaltenden Mechanismus und vermeidet das hohe Methanolrisiko, das mit der Spaltung isolierter Methoxygruppen verbunden ist. Flash-Extraktion: Prozess bei 30–40°C für 5 bis 30 Minuten mit einer empfohlenen Dosierung von 5 bis 8 g/hl. Heiße Mazeration: Prozess bei 45–55°C für 30 bis 60 Minuten mit einer empfohlenen Dosierung von 2 bis 3 g/hl. Weiß- und Rosé-Vorbehandlungspressung: Bei Temperaturen von 10–18°C, Prozess für 1 bis 3 Stunden mit einer empfohlenen Dosierung von 3 bis 5 g/hl. Bei Temperaturen von 18–25°C, Prozess für 30 bis 60 Minuten mit einer empfohlenen Dosierung von 2 bis 4 g/hl.

### Produktinformation

#### Aussehen

Braun-gelbes Pulver

#### Optimales pH

4.5-5.3

#### Optimale Temperatur

40°C – 50°C

### Verwendung und Verpackung

#### Verpackung

1 kg/Alufoliebeutel oder 25 kg/Pappfass

### Lager- und Versandinformation

#### Lagerung

Dieses Produkt hat eine Haltbarkeit von 12 Monaten, wenn es an einem kühlen und trockenen Ort gelagert wird.