

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pektoenzym-suszony-p-1252.html>



Pektoenzym suszony

| | |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | BR-401410 |
| Kod producenta | BR-401410 |
| Kod EAN | 5904816918045 |

Opis produktu

Pektoenzym suszony to preparat enzymatyczny ułatwiający uzyskanie soku z owoców. Dodatek Pektoenzymu powoduje rozluźnienie struktury owocu, co w późniejszych etapach sprzyja dobremu klarowaniu się płynu. Zaletą tego produktu jest to, że utrzymuje stałą aktywność do użycia w ciągu całego okresu przydatności przy przechowywaniu w temperaturze pokojowej.

Istotne cechy:

- Gramatura 6 g
- Na 10-20 kg owoców
- Łatwiejsze tłoczenie soku i klarowanie wina

Sposób użycia:

Rozdrobnione owoce zalej niewielką ilością wody (1-2 L na 10 kg owoców) o temperaturze 40C dla owoców jagodowych i 80C dla jabłek, gruszek, śliwek, pigwy. Pektoenzym rozpuść w 100 ml wody o temp. pokojowej. Gdy temperatura masy owoców spadnie do 40C, dodaj rozpuszczony preparat. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw pod przykryciem w ciepłym miejscu na 9-15 godz. Po tym czasie tłocz sok.

Składniki:

sacharoza, pektynaza 33,3% (maltodekstryna, poligalakturonaza, woda, regulator kwasowości: cytrynian sodu, kwas cytrynowy).

Wymiary:

Poniższe wymiary dotyczą opakowania.