



Art. 003.507

<https://www.brouwland.com/nl/qr/003.507>

fructozym COLOR Erbslöh 1 l

Fructozym COLOR

Hooggeconcentreerd vloeibaar pectinase enzym, speciaal voor de enzymering van sterk gekleurde sappen. De kleursubstanties worden onttrokken aan de pulp en gestabiliseerd in het sap. Bij voorkeur in de koelkast bewaren. Inhoud: 1 l.

Dosis: de dosis is afhankelijk van de temperatuur, de fruitsoort, de rijping en de contacttijd. Voorbeeld bij een temperatuur van 40-50°C met een contacttijd van 1 à 2 uur:

Cassis: 150-300 ml/1000 kg pulp; 20-50 ml/1000 l sap.

Andere bessen: 50-150 ml/1000 kg pulp; 5-30 ml/1000 l sap.

ERBSLÖH

Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	1.1 kg
Lengte	21.4 cm
Hoogte	9 cm
Breedte	9 cm
EAN code	4032299213911

**fructozym COLOR Erbslöh 1 I**<https://www.brouwland.com/nl/qr/003.507>**Het gebruik van enzymen**

Over enzymen bestaan de wildste verhalen. Daarom hier even een aantal zaken op een rijtje. Tenzij anders vermeld, zijn de vermelde dosissen bij kamertemperatuur (20°C) en met een inwerktijd van 12 uur. Iedere temperatuurverlaging van 7° kan opgevangen worden door een verdubbeling van de dosis. Iedere halvering van de gewenste contacttijd kan eveneens opgevangen worden door een verdubbeling van de dosis. De volgorde van toedienen van ingrediënten is erg belangrijk. Het ene kan namelijk de werking van het andere sterk beïnvloeden, ook in negatieve zin! Voeg bv. nooit bentonieten toe als de enzymen nog in werking zijn. Laat dus minimaal 12 uur tussen de enzymtoevoeging en de bentoniet-toevoeging.