

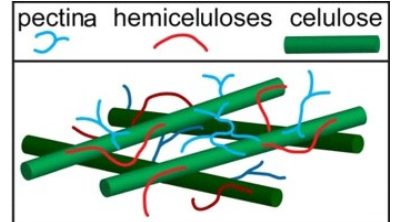
Prodooze PECT L1

Pectinase líquida de amplo espectro

A estrutura da parede celular das frutas é composta por pectina (polímero de ácido galacturônico), celulose e hemicelulose. O amplo espectro de ação da **Prodooze PECT L1** faz com que seja capaz de hidrolisar os diferentes polímeros. Isso resulta em:

- Maior extração de cor e sabor das frutas;
- Menor turbidez decorrente da pectina na bebida.

Diferentes frutas e graus de amadurecimento são responsáveis pelas variações na estrutura da parede celular das frutas. O uso de **Prodooze PECT L1** compensa as variações na maturidade da fruta de diferentes lotes, origens ou safras, e garante homogeneidade no sabor e aparência da bebida.

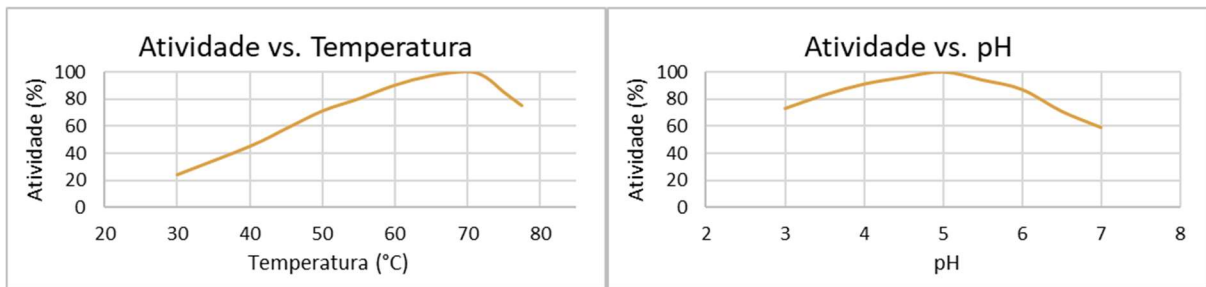
 Maior extração de cor
 Maior extração de sabor
 Mais brilho

Aplicação:

Atenção para o gráfico abaixo de atividade em função da temperatura. Se as frutas forem adicionadas à fervura, a enzima deverá ser adicionada na fermentação ou maturação para que atue sobre as pectinas.

A quantidade e a estrutura da pectina variam de fruta para fruta e com o grau de amadurecimento. As dosagens necessárias podem variar para mais ou para menos a depender desses fatores.

Na mostura: se as frutas forem dosadas na mostura, pode ser também dosada a enzima juntamente com as mesmas, na proporção de 1,0 – 1,5 g de enzima para cada 10 kg de fruta.

Na fermentação / maturação: dosar a enzima juntamente com a fruta. Para o uso em temperaturas menores, recomenda-se o dobro da dosagem, 2,0 – 3,0 g enzima para cada 10 kg de frutas, e um tempo de contato mínimo de 7 dias.

Influência da temperatura e do pH sobre a atividade da enzima:


Apresentação: preparação enzimática líquida, em frasco de 30 g, 500 g, 1 kg ou 5 kg, ou bombona de 20 kg.

Armazenar: abaixo de 20°C, de preferência em câmara fria. **Validade:** 1 ano

Cuidados: Enzimas podem causar irritação na pele ou nos olhos e a inalação dos vapores pode causar irritação em indivíduos mais suscetíveis. Utilizar equipamentos de proteção individual para evitar o contato com a pele e os olhos, e a inalação de vapores do produto.

Enzimas são coadjuvantes de tecnologia: produtos utilizados para auxiliar o processo produtivo, melhorando sua eficiência e/ou melhorando a qualidade da cerveja produzida. Estão permitidos pela ANVISA na RDC 64 / 2011 e seu uso **dispensa** declaração no rótulo da cerveja.