

Link do produktu: <https://rafex.eu/pektoenzym-suszony-p-203969.html>



Pektoenzym Suszony

Cena	9,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX003782
Kod EAN	5904816918045
Producent	Browin

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 40°C dla owoców jagodowych i 80°C dla jabłek, gruszek, śliwek, pigwy. Pektoenzym rozpuść w 100 ml wody o temp. pokojowej. Gdy temperatura masy owoców spadnie do 40°C, dodaj rozpuszczony preparat. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw pod przykryciem w ciepłym miejscu na 9-15 godz. Po tym czasie tłocz sok. **Składniki:**
: enzym pektolityczny Masa netto: 6 g