Browin Pektoenzyme 10ml - usnadňuje získání šťávy

Cena: 69 Kč

Pektoenzym je enzymový přípravek, který usnadňuje získávání ovocné šťávy. Přidání pektoenzymu způsobuje uvolnění struktury ovoce, což v pozdějších stádiích podporuje dobré vyčeření tekutin. Výhodou tohoto produktu je to, že si udržuje stálou aktivitu pro použití po celou dobu skladování při pokojové teplotě.

Hlavní rysy:
• Objem 10 ml
• Pro 50 kg ovoce
• Snadnější extrakce šťávy a vyčeření vína

Používání:
Rozdrcené ovoce zalijte malým množstvím vody (1 - 2 l na 10 kg ovoce) o teplotě 40 °C pro bobule a 80 °C pro jablka, hrušky, švestky, kdoule. Když teplota ovoce klesne na 40 °C, při teplotě místnosti se přidá pektoenzym zředěný ve 100 ml vody. Vše důkladně promíchejte a nechte zakryté na teplém místě po dobu 9–15 hodin. Po uplynutí této doby získáte šťávu.

Složení: pektolytický enzym

Objem: 10 ml

Parametry

Objem 10.00 ml;cl;dl;l