



KLERJUS

I – PRESENTATION

Préparation enzymatique destinée à l'élaboration de jus de pomme et autres jus de fruits ou de légumes, conditionnée en flacon.

II – CARACTERISTIQUES

Le KLERJUS est une préparation de Pectinase (Polygalacturonase) d'*Aspergillus niger* qui modifie et découpent les longues chaînes de pectines favorisant leur sédimentation.

Autre composant stabilisant : Glycérol E422.

A l'inverse, les enzymes du Klercidre (pectines-méthylestérases) permettent, à l'aide du chlorure de calcium, de former un gel qui va remonter en surface du liquide : le chapeau brun.

III – DOMAINE D'EMPLOI

Les substances pectiques sont de grosses molécules en chaînes qui constituent l'essentiel du trouble du moût et sa viscosité. La dépectinisation qui a pour but d'éliminer ces substances sera plus ou moins poussée suivant la destination qui sera donnée au jus de pommes.

- S'il est destiné à la consommation directe comme c'est le cas des productions fermières ou artisanales, la dépectinisation n'a pas besoin d'être totale, mais suffisante pour ne pas gêner le consommateur ; le trouble n'altère en rien les qualités gustatives du produit.

- S'il est destiné à être concentré comme c'est souvent le cas dans les cidreries industrielles, il faut rendre le moût apte à cette transformation en ôtant la quasi totalité des pectines ; les pectines ont en effet la propriété de gélifier sous l'effet de la concentration en sucre et en acide : dès qu'une partie de l'eau est éliminée, la viscosité croît, ce qui freine la circulation du produit dans l'évaporateur provoquant le gratinage et le goût du cuit.

Conditions requises :

- *Le brassage d'une majorité de pommes acidulées et bien mûres.* Il est important que tout l'amidon soit transformé en sucre, sinon il constitue un trouble supplémentaire dans le jus qui nécessite une action enzymatique spécifique pour le faire disparaître.

- *Le brassage de pommes propres et saines, non pourries,* pour limiter la présence de microorganismes.

- *L'emploi d'un matériel lavé et désinfecté* pour limiter également les microorganismes dans le produit qui risquerait alors de partir en fermentation avant d'être pasteurisé.

IV – MODE D'EMPLOI

Le jus de pomme est obtenu par brassage d'un mélange de pommes acidulées, aigres et douces qui permet de réaliser entre l'acidité et le sucre un bon équilibre gustatif et désaltérant.

Le moût entrant dans cette production ne doit pas être fermenté au risque de donner un goût de distillat après pasteurisation, il est donc extrait rapidement du marc et travaillé dès la sortie du pressoir pour être débarrassé en partie ou en totalité des particules en suspension, des substances pectiques et des microorganismes. Il est ensuite pasteurisé pour sa conservation en l'état à l'abri de l'air et des contaminations.

- Le KLERJUS est apporté dans le moût sortant du pressoir, soit à température ambiante, soit après chauffage à 20/30°C ; il sera dilué dans 5 à 10 litres de moût et bien mélangé au contenu de la cuve.

A température de 10/12°C, le temps d'action sera d'une quinzaine d'heures : pour l'organisation du travail, le brassage peut être fait le soir ; l'enzyme agissant pendant la nuit permet le soutirage et la mise en bouteille le lendemain. Pendant ce temps, s'opère également un dégazage du moût.

- Le surnageant est ensuite séparé des lies en évitant d'y inclure de l'air.

- La suite des opérations est très variable selon l'appareillage dont on dispose et le produit recherché.

DOSES D'EMPLOI

Compte tenu de sa concentration, les doses d'emploi sont faibles ; elles varient suivant les variétés de pommes mises en oeuvre et leur état de maturité, mais surtout en fonction de la température du moût.

Température	30°C	20°C	10°C
Temps	1 h	2 h	10 à 15 h
gr/ hectolitre	1 gr	1.5 à 2 gr	3 à 4 gr

Le KLERJUS est commercialisé à l'état liquide en flacon de 125 g pour 25 à 35 hl et en flacon de 1 kg pour 200 à 280 hl.

V- CONSERVATION ET STOCKAGE.

A réception, stocker au réfrigérateur en respectant la DLUO mentionnée sur l'emballage.

VI – CODE ARTICLE

KLERJUS 125gr	J02006
KLERJUS 1 kg	J02007

VII – ALIMENTARITE

KLERJUS est un auxiliaire de fabrication conforme pour une application alimentaire.

VIII – ALLERGENES

Les allergènes tels que définis par la réglementation 1169/2011/CE et prévue par les Directives 2003/89/CE – 2006/142/CE – 2007/68/CE.

Oui	Non	Allergènes
	X	Blé
	X	Autres céréales contenant du gluten
	X	Crustacés
	X	Œufs
	X	Poisson
	X	Arachides
	X	Soja
	X	Lait (lactose inclus)
	X	Fruits à coque
	X	Céleri
	X	Moutarde
	X	Lupin
	X	Mollusques
	X	Graines de sésame
	X	Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg)





IX – STATUT OGM

KLERJUS ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés ou de dérivés d'OGM selon les définitions établies par le règlement 1829/2003 (CE) et le règlement 1830/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22/09/03.

X – IONISATION

KLERJUS n'a subi aucune ionisation au cours de la fabrication ou de son conditionnement.

XI – LEGISLATION / ETIQUETAGE

L'utilisateur devra s'assurer que ce produit est conforme à l'emploi qu'il veut en faire et se conformer aux obligations d'étiquetage correspondantes.

Nous vous conseillons de vous reporter au règlement UE n°1169/2011 et ses modifications

La présente documentation est CONFIDENTIELLE et propriété exclusive des Laboratoires STANDA. Toute reproduction, divulgation, publication, y compris sur internet, non préalablement expressément autorisée par écrit par les Laboratoires STANDA est interdite.

Les informations contenues dans cette documentation sont non contractuelles et sont basées sur l'état de nos connaissances à la date indiquée dans la référence du document. Cette documentation ne doit pas être considérée comme exhaustive et n'exonère pas le destinataire de s'assurer qu'éventuellement d'autres obligations lui incombent.

Référence Fiche Technique :

FR SFT KLERJUS J02 20170623G

