

MASTERZYM® INVERT 200

INVERTASI PER L'IDROLISI DEL SACCAROSIO

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® INVERT 200 è una preparazione granulata di β -D frutto-furanosidasi derivate della fermentazione di ceppi selezionati di *Saccharomyces cerevisiae*. Ha un titolo stabilizzato a 200.000 SU/g.

CARATTERISTICHE

Questo enzima è conosciuto come E1103 e idrolizza il saccarosio in glucosio e fruttosio. Si usa principalmente per ottenere zucchero invertito.

APPLICAZIONI

MASTERZYM® INVERT 200 è facile da usare. Le condizioni descritte dipendono dal processo.

DOSAGGIO

Aggiungere 30.000 SU/Kg di zucchero da invertire, nella soluzione al 70% di saccarosio da invertire. Dopo 24 ore a 55 °C a pH 4.5, si assiste all'inversione del 90 % della soluzione iniziale.

Optimum di pH (per attività maggiore dell'80 %): 3.0 – 6.0

Optimum di temperatura: 55 – 60 °C

Il prodotto si inattiva a temperature superiori ai 60 °C.

PACKAGING

Sacchi da 15 kg

Confezioni da 0,5 Kg

CONSERVAZIONE

Il prodotto va stoccato nella confezione originale a temperature di 4 – 8 °C per mantenere la massima attività enzimatica. Se si rispettano queste condizioni, in confezione originale, la shelf life del prodotto è di 18 mesi.

PERICOLOSITA'

In base alla legislazione vigente il prodotto è da considerarsi: pericoloso. Fare riferimento alla MSDS.