



PACKAGING

Il prodotto è disponibile in tanica da 25 kg

COMPOSIZIONE

MASTERFRUIT® CLEAR è una soluzione liquida concentrata di pectinasi ottenuta dalla fermentazione di un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*. L'attività enzimatica corrisponde a >600 PL u/g.

Il prodotto è stabilizzato con glicerolo.

Si dichiara che MASTERFRUIT® CLEAR:

- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)
- è prodotto da organismi non OGM (dichiarazione disponibile su richiesta)
- Approvato Kosher
- Approvato Halal

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 24 mesi.

PERICOLOSITÀ

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

CARATTERISTICHE

SOLUZIONE DI PECTINASI CONCENTRATA PER LA DEPECTINIZZAZIONE DEI SUCCHI DI FRUTTA

MASTERFRUIT® CLEAR contiene differenti come pectin-liasi, pectin-metilesterasi e poligalatturonasi, nonché attività accessorie utili all'idrolisi della pectina prima della chiarificazione e concentrazione del succo. Questo pool enzimatico permette di rompere le pectine presenti nella fase di post spremitura detta di depectinizzazione, prima di andare alle fasi di concentrazione o di ultra filtrazione.

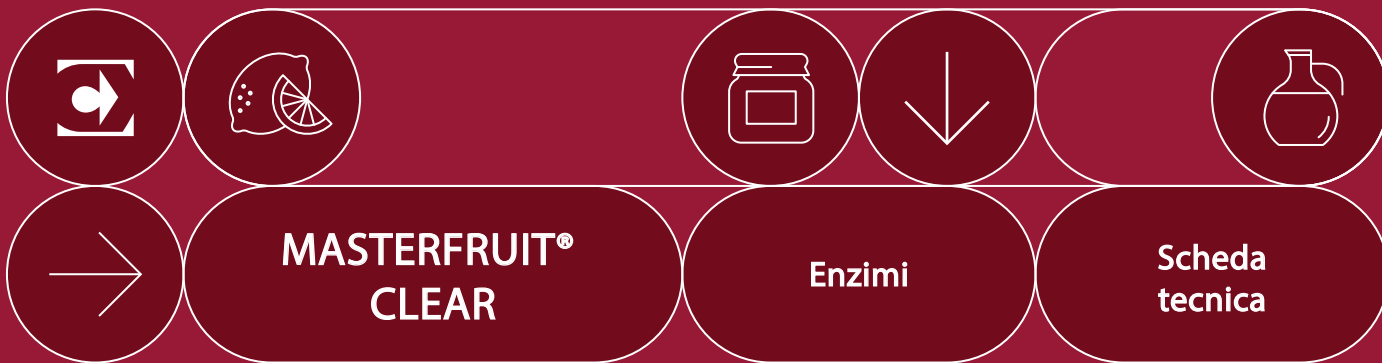
L'applicazione principale di MASTERFRUIT® CLEAR è nella produzione di succhi concentrati soprattutto per la fase di chiarifica. Si consiglia di utilizzare questo enzima anche per la produzione di altri succhi quali uva, frutta tropicale ed anche per l'estrazione di olii essenziali dalla buccia degli agrumi.

IMPIEGHI

MASTERFRUIT® CLEAR è facile da usare, ed è altamente efficace per la lavorazione dei succhi di frutta nelle fasi di depectinizzazione. Le condizioni di impiego sono riportate nella tabella seguente e dipendono dalle condizioni di operatività del processo.

Per l'impiego di MASTERFRUIT® CLEAR attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

Scheda tecnica del 01.04.2025



DOSAGGIO

MASTERFRUIT® CLEAR va aggiunto durante il riempimento del tank di depectinizzazione direttamente, dopo la pastorizzazione e il raffreddamento del succo di frutta.

Applicazione	Dosaggio	Raccomandazione
Succo di frutta a concentrazione singola	2-3 g/hl	1-2 h a temperature di 50-55°C
Pre-concentrato	4-6 g/hl	1-2 h a temperature di 50-55°C