

#### PACKAGING

Il prodotto è disponibile in tanica da 25 kg.

#### COMPOSIZIONE

MASTERFRUIT® EXTRACTION è una pectinasi ad alta concentrazione ottenuta da ceppi selezionati di *Aspergillus niger*.

L'attività enzimatica corrisponde a >650 PL u/g.

Il prodotto è stabilizzato con glicerolo.

Si dichiara che MASTERFRUIT® EXTRACTION:

- 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

PREPARAZIONE ENZIMATICA AD ALTA  
CONCENTRAZIONE PER L'INDUSTRIA DEI SUCCHI

MASTERFRUIT® EXTRACTION è un enzima applicabile nella macerazione della frutta, per ottenere una veloce idrolisi delle pectine solubili, ottenendo un miglioramento delle prestazioni della fase di pressatura, sia orizzontale che a nastro, e per aumentare la resa di estrazione di succo.

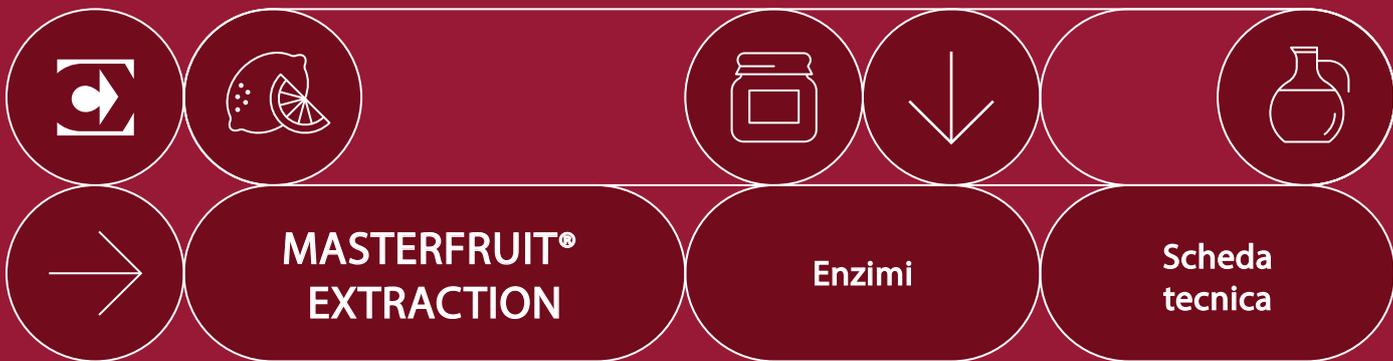
L'enzima si può utilizzare a temperature ambiente nella fase di macerazione delle mele e delle pere per la lavorazione di succo limpido e concentrato, anche grazie all'ottimo bilanciamento di differenti attività enzimatiche della quale è composto: pectin-liasi, poligalatturonasi e pectin-metilesterasi. L'intensità del colore e la torbidità possono variare nei diversi lotti, ma non sono indicatori dell'attività enzimatica.

#### IMPIEGHI

MASTERFRUIT® EXTRACTION è facile da impiegare, ed è particolarmente indicato per la lavorazione della frutta in fase di macerazione. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono dal tipo di processo.

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

Scheda tecnica del 01.04.2025



## DOSAGGIO

MASTERFRUIT® EXTRACTION si può dosare con una pompa volumetrica durante la fase di molitura in modo da permettere una miscelazione ottimale. Con questa modalità l'agitazione non è necessaria.

| Applicazione | Dosaggio suggerito | Raccomandazioni                    |
|--------------|--------------------|------------------------------------|
| Mele e pere  | 40-70 g/ton        | 45 - 60 minuti a T amb (15 - 20°C) |