

# MASTERFRUIT® PRESS

SOLUZIONE ENZIMATICA PER L'INDUSTRIA DEI SUCCHI DI FRUTTA

## COMPOSIZIONE

MASTERFRUIT® PRESS è un complesso enzimatico ottenuto da ceppi selezionati di *Aspergillus niger*.

## CARATTERISTICHE

MASTERFRUIT® PRESS è un enzima da macerazione sviluppato per ottenere una veloce idrolisi delle pectine solubili per migliorare le prestazioni della fase di pressatura, sia orizzontale che a nastro. L'enzima si può utilizzare a temperature ambiente nella fase di macerazione delle mele e delle pere.

MASTERFRUIT® PRESS contiene un ottimo bilanciamento di differenti attività enzimatiche quali, pectin -liasi, poligalatturonasi, pectin-esterasi, come richiesto nella moderna lavorazione delle mele e delle pere. Esso aiuta a migliorare la capacità produttiva degli impianti e ad ottenere una alta percentuale di succo durante tutta la stagione di lavorazione della frutta.

## APPLICAZIONI

MASTERFRUIT® PRESS è facile da impiegare. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono dal tipo di processo.

## DOSAGGIO

Dopo la diluizione di 10 – 20 volte con acqua di rubinetto non clorata si può dosare con una pompa volumetrica durante la fase di molitura in modo da permettere una miscelazione ottimale. In questo caso la miscelazione non è necessaria.

Frutta	Dosaggio	Raccomandazione
Mele e pere	50-75 g/ton	45 - 60 min a temperatura ambiente
Fragole lamponi	100-150 g/ton	30 - 60 min a 20 °C
Datteri	300 g/ton	2 h a 50 – 55 °C

## PACKAGING

25 kg tanica in plastica

## 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. A 20°C l'attività è inalterata per i primi 3 mesi, dopodiché si considera una perdita del 1,5 % al mese.

## PERICOLOSITA'

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

SCHEDA TECNICA DEL: 11-01-21