



PACKAGING

MASTERZYM® AHT è disponibile in tanica da 25 kg.

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® AHT è ottenuto dalla fermentazione di ceppi selezionati di *Bacillus licheniformis*.

L'attività enzimatica corrisponde a 31000 – 36000 u/g (pH 6).

Il prodotto è liquido, stabilizzato con glicerolo, cloruro di sodio, destrine, sorbato di potassio e sodio acetato.

Si dichiara che MASTERZYM® AHT:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)

CONSERVAZIONE

Il prodotto va stoccato nella confezione originale in un ambiente fresco e asciutto, 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.

PERICOLOSITÀ

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

CARATTERISTICHE

ALFA AMILASI TERMOSTABILE PER LAVORAZIONE DEGLI AMIDI.

MASTERZYM® AHT è composto da un enzima endo alfa amilasi termostabile, il quale idrolizza i legami α -1,4 in amilosio e amilopectina, riducendo rapidamente la viscosità e producendo destrine solubili, maltosio e piccola quantità di glucosio.

Con MASTERZYM® AHT è possibile lavorare ad alte temperature.

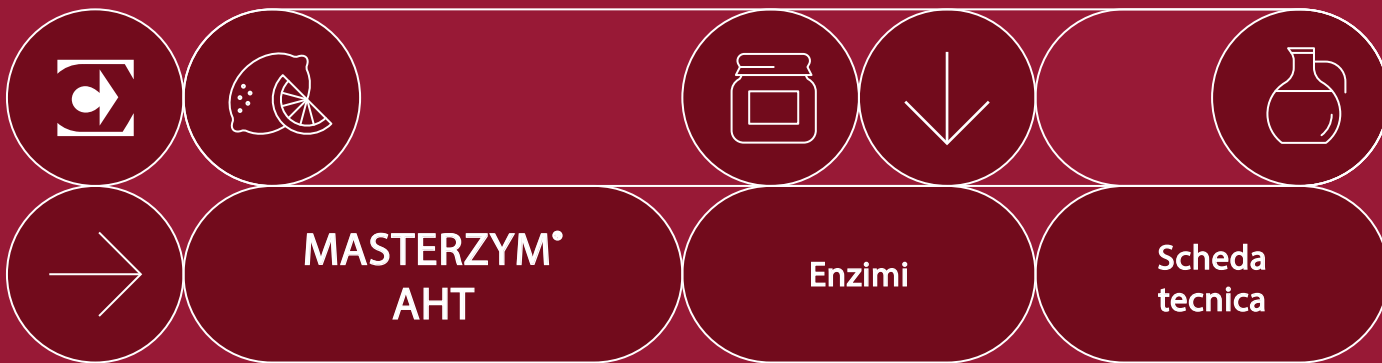
L'intensità del colore può variare nei diversi lotti, ma non è un indicatore dell'attività enzimatica.

IMPIEGHI

MASTERZYM® AHT è facile da utilizzare, applicabile nella liquefazione enzimatica dell'amido e dei suoi idrolizzati per produrre destrine e oligosaccarine solubili; le condizioni di utilizzo sono riportate nella tabella seguente e dipendono dal processo.

Per l'impiego di MASTERZYM® AHT attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

Scheda tecnica del 25.03.2025



DOSAGGIO

Il range di temperatura applicabile è di 85 – 110 °C, rimanendo stabile ad un pH compreso tra 5.5 e 8.5. Le condizioni ottimali di utilizzo sono: pH 5.5 – 6.5 e temperature di 90 - 95 °C.

Applicazione	Dosaggio suggerito	Raccomandazioni
Liquefazione di una sospensione di amido al 30-40%	100- 300 mL / ton di amido	pH 5.5 – 6.5 temperatura di cottura: - 100 - 110 °C per 10-15 min - 85 - 95 °C per 50 - 120 minuti

Il dosaggio ottimale è fortemente dipeso dalle condizioni di processo e dalla qualità del materiale amidaceo, pertanto può variare rispetto al dosaggio suggerito. La definizione del dosaggio ottimale per ogni singolo processo viene lasciata all'utilizzatore.