

MASTERZYM® AHT

ALFA AMILASI TERMOSTABILE PER LAVORAZIONE DEGLI AMIDI

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® AHT è ottenuto da fermentazione di *Bacillus licheniformis*.

CARATTERISTICHE

MASTERZYM® AHT è un enzima endo alfa amilasi da liquefazione che taglia la molecola di amido nei legami α -1,4 riducendo rapidamente la viscosità e producendo destrine solubili, maltosio e piccola quantità di glucosio. Lavora ad alta temperatura e la soluzione è stabilizzata con cloruro di sodio.

APPLICAZIONE

MASTERZYM® AHT è facile da utilizzare e le condizioni sono riportate nella tabella seguente le condizioni dipendono dal processo.

DOSAGGIO

Condizioni ottimali di utilizzo: pH 5.5 – 7.0 e 90 - 95 °C.

| Applicazione | Dosaggio | Raccomandazioni |
|--------------------------|------------------------------|--|
| Liquefazione degli amidi | 250-350 g per ton di cereale | pH 5.0 - 8.0 e temperature fino a 100 °C |

Per migliorare le prestazioni dell'enzima si consiglia di aggiungere ioni Calcio (50-100 ppm).

PACKAGING

Il prodotto è disponibile in confezione da 1 Kg, tanica di plastica da 25 kg o IBC da 1125 kg.

CONSERVAZIONE

Il prodotto va stoccato nella confezione originale in luogo fresco ed asciutto. 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.