

MASTERZYM® CAT

APPLICAZIONI DELLA CATALASI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® CAT è una catalasi prodotta dalla fermentazione di ceppi selezionati di *Aspergillus niger*.

CARATTERISTICHE

MASTERZYM® CAT contiene catalasi che è altamente attiva ad alta temperatura (>25°C) ed ha un'eccellente stabilità nelle sue applicazioni. MASTERZYM® CAT è proposta per la rimozione degli eccessi di perossido di idrogeno nella sterilizzazione a freddo e nelle applicazioni negli ovo prodotti.

APPLICAZIONI

MASTERZYM® CAT è facile da usare. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono dal processo.

DOSAGGIO

Se possibile pre diluire di 2-5 volte il prodotto in acqua potabile senza coloro,

Applicazioni	Dosaggio	Raccomandazioni
Sterilizzazione del latte	0,01-0,03 g per ogni litro in eccesso di H ₂ O ₂	Vedi le line guida per ogni Paese
Prodotti da forno	0,01-0,03 g per ogni litro in eccesso di H ₂ O ₂	Previe prove di laboratorio
Ovoprodotti	5 - 15 g per kg di H ₂ O ₂ usata.	Previe prove di laboratorio

PACKAGING

20 kg in taniche di plastica

CONSERVAZIONE

Il prodotto va stoccato nella confezione originale a temperature di 4 – 8 °C per mantenere la massima attività enzimatica.

PERICOLOSITA'

In accordo con la legislazione vigente il prodotto è da considerarsi: vedi MSDS.

SCHEDA TECNICA DEL: 11-01-21