



MASTERZYM® CITRUS

Enzimi

Scheda
tecnica

PACKAGING

Il prodotto è disponibile in tanica da 25 kg

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® CITRUS è una soluzione liquida di pectinasi prodotta dalla fermentazione di ceppi selezionati di *Aspergillus niger*.

L'attività enzimatica corrisponde a >300 PL u/g.

Il prodotto è stabilizzato con glicerolo.

Si dichiara che MASTERZYM® CITRUS:

- 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

ENZIMA PECTOLITICO PER LA LAVORAZIONE DEGLI AGRUMI

MASTERZYM® CITRUS è stato sviluppato specificamente per la lavorazione dei succhi torbidi, per garantire un'ottima stabilità del torbido stesso.

MASTERZYM® CITRUS contiene differenti attività di pectinasi, come la pectiniasi e la poligalatturonasi.

Questo permette di limitare la rottura estrema dei colloidali ed evitare la chiarifica del succo. Il prodotto può essere utilizzato per molteplici applicazioni, quali la riduzione della viscosità dei succhi, l'utilizzo nel lavaggio delle polpe, in pre-sbucciatura o nella rimozione dell'albedo in pezzi di frutta.

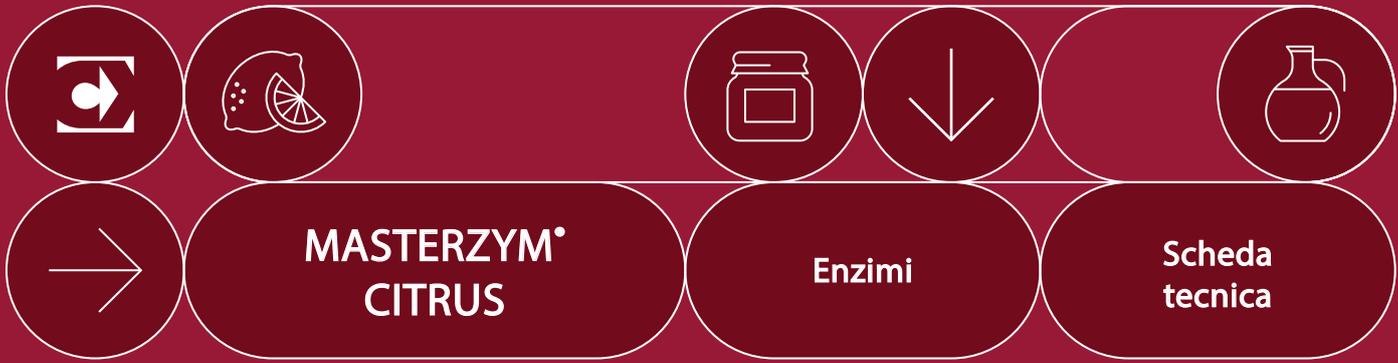
L'intensità del colore e la torbidità possono variare nei diversi lotti, ma non sono indicatori dell'attività enzimatica.

APPLICAZIONI

MASTERZYM® CITRUS è facile da utilizzare, è applicabile nella lavorazione degli agrumi specialmente per la valorizzazione dei sottoprodotti. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono dal processo.

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

Scheda tecnica del 27.03.2025



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	Raccomandazioni
Riduzione viscosità in succo	1-2 g/hL	15 minuti a 40-50°C
Lavaggio delle polpe	1-2 g/hL	Aggiungere alla linea di lavaggio in controcorrente o prima della concentrazione per 30 minuti a T amb
Rimozione albedo (pre-sbucciatura degli agrumi)	Soluzione 0.5–1% in tampone citrico, pH 4–5	Dopo pelatura meccanica, in soluzione per 1 ora a 45 °C