



PACKAGING

Il prodotto è disponibile in tanica da 25 kg

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® CLEAR C è una pectinasi acida concentrata, ottenuta dalla fermentazione di ceppi selezionati di *Aspergillus niger*.

L'attività enzimatica corrisponde a >650 PL u/g.

Il prodotto è stabilizzato con glicerolo.

Si dichiara che MASTERZYM® CLEAR C:

- 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 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

PECTINASI ALTAMENTE EFFICACE PER LA LAVORAZIONE DEGLI AGRUMI

MASTERFRUIT® CLEAR C è attiva e stabile a pH molto basso, e per questa ragione è adatto ad essere utilizzata per la depectinizzazione dei succhi di agrumi, arance, limone, lime ecc.

MASTERZYM® CLEAR C contiene diverse pectinasi e quella principalmente presente è la pectiniasi, con la quale è possibile idrolizzare i complessi colloidali della pectina (ad esempio dall'albedo in succo di limone o lime), riducendo la viscosità e accelerando la concentrazione e la chiarifica dei succhi.

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

APPLICAZIONI

MASTERZYM® CLEAR C è facile da utilizzare, ed è applicabile nella lavorazione degli agrumi, specialmente nella chiarifica dei succhi di limone. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono da processo.

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

Scheda tecnica del 26.03.2025



DOSAGGIO

MASTERZYM® CLEAR C si aggiunge al succo dopo la pastorizzazione e il raffreddamento, direttamente dentro al tank di chiarifica.

Applicazione	Dosaggio	Raccomandazioni
Succo di limone	8-10 g/hl 7 – 12 g/hl	1–2 h a 30 °C 12 ore a temperatura ambiente
Succo di limone	7 – 12 g/hl	12 ore a temperatura ambiente