



MASTERZYM® CLEAR C PLUS

Enzimi

Scheda
tecnica

PACKAGING

Il prodotto è disponibile in tanica da 25 kg

COMPOSIZIONE

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

L'attività enzimatica corrisponde a >1000 PL u/g.

Il prodotto è stabilizzato con glicerolo.

Si dichiara che MASTERZYM® CLEAR C PLUS:

- 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 PER LA LAVORAZIONE DEL SUCCO DI LIMONE AD ALTA ATTIVITÀ

MASTERZYM® CLEAR C PLUS è un enzima attivo e molto stabile a pH molto basso e per questa ragione è adatto ad essere utilizzato per la depectinizzazione dei succhi di agrumi, arance, limone, lime ecc.

MASTERZYM® CLEAR C PLUS 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.

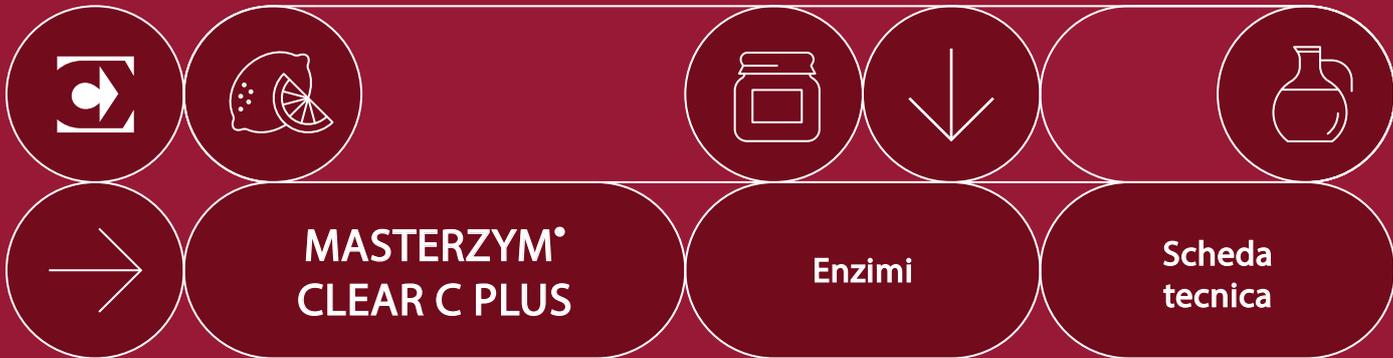
L'intensità del colore e la torbidità possono variare nei diversi lotti, ma non sono indicatori dell'attività enzimatica.

IMPIEGHI

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

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

Scheda tecnica del 26.03.2025



DOSAGGIO

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

Applicazione	Dosaggio	Raccomandazioni
Succo di limone	6-8 g/hl 7-12 g/hl	1-2 h a 30 °C 12 ore a T° ambiente