CORIMPEX
Balance your Service

MASTERZYM® CLEAR C

PECTINASI ALTAMENTE EFFICACE PER LA LAVORAZIONE DEGLI AGRUMI

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

CARATTERISTICHE
MASTERFRUIT® CLEAR C è attiva e stabile a basso pH (2.50), e per questa ragione è adatto ad essere utilizzata per la depectinizzazione dei succhi di agrumi, arance, bergamotto limone ecc.
MASTERZYM® CLEAR C contiene diverse pectinasi quali pectin-liasi, pectin-esterasi, poligalatturonasi che idrolizzano i colloidi complessi (albedo e pectine) riducendo la viscosità dei succhi, facilitando la chiarifica e accelerando la concentrazione.
MASTERZYM® CLEAR C è naturalmente privo di conservanti

APPLICAZIONI
MASTERZYM® CLEAR C è facile da utilizzare. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono da processo.

DOSAGGIO
MASTERZYM® CLEAR C si aggiunge al succo dopo la pastorizzazione e il raffreddamento, direttamente dentro al tank di chiarifica.
Le condizioni ottimali si ottengono a pH 2,0 – 3,0 e temperatura fino a 60°C.

Applicazioni	Dosaggio	Raccomandazioni
Succo di limone	6 – 8 g/hl 7 – 12 g/hl	1–2 h a 45–50 °C 12 ore a temperatura ambiente
Succo di lime	7 – 12 g/hl	12 ore a temperatura ambiente

PACKAGING
25 kg tanica in plastica

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 18 mesi.

PERICOLOSITA'
In base alla legislazione vigente il prodotto è da considerarsi: pericoloso. Fare riferimento alla MSDS.

SCHEDA TECNICA DEL: 11-01-21

CORIMPEX Service Srl · Via Cjarbonaris, 19 - 34076 Romans d'Isonzo (GO) Italy · Tel. +39 0481 91008 · Fax +39 0481 91478 · info@corimpex.it · corimpex.it
Cap. Soc. € 100.000,00 i.v. · REA di Gorizia 66092 · C.F. / P.IVA 01035180312