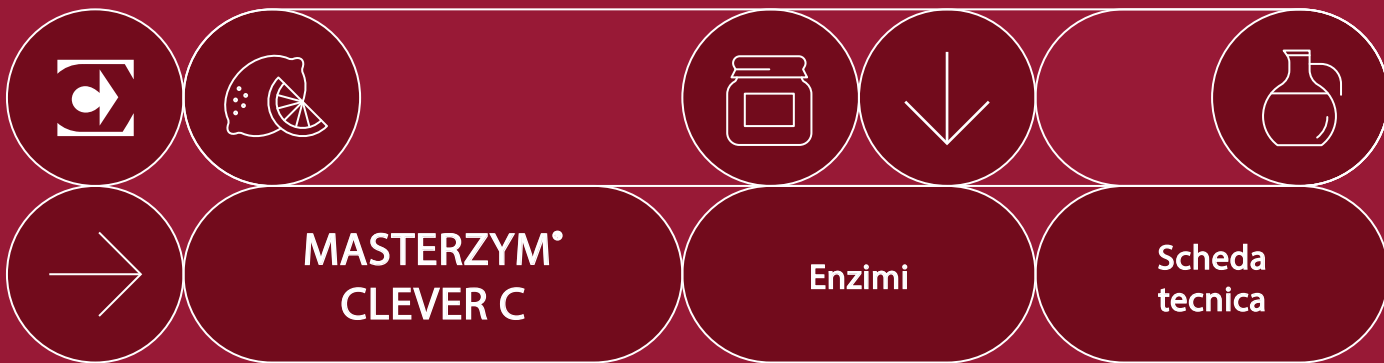




PACKAGING

Il prodotto è disponibile in tanica da 20 kg.

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® CLEVER C è una preparazione liquida contenente poligalatturonasi (pectinasi) e pectin esterasi, ottenuta da ceppi selezionati di *Aspergillus niger*.

L'attività enzimatica corrisponde a ≥ 4000 PG.u/g. Il prodotto è stabilizzato con glicerolo e contiene cloruro di sodio.

Si dichiara che MASTERZYM® CLEVER C:

- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)
- è un prodotto non OGM, il microrganismo produttore è stato migliorato utilizzando tecniche biotecnologiche (self-cloning) (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 36 mesi.

PERICOLOSITÀ

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

CARATTERISTICHE

DEPECTINIZZAZIONE NELLA LAVORAZIONE DI SUCCHI DI FRUTTA

MASTERZYM® CLEVER C è stato ottimizzato per la completa depectinizzazione del succo di mela o pera, tenendo in considerazione che la flocculazione delle particelle solide con completa degradazione della pectina solubile e di altri colloidali sia una fase preliminare fondamentale per la chiarificazione e la concentrazione del succo.

MASTERZYM® CLEVER C contiene un'attività endo-poligalatturonasica (PG) e una combinazione completa di pectinasi (PE, PL, cellulasi, emicellulasi). L'endo-PG selezionata è in grado di degradare completamente i residui di pectina solubile, mentre il gruppo di pectinasi ha lo scopo di idrolizzare gli altri polisaccaridi.

Le principali caratteristiche di MASTERZYM® CLEVER C si possono riassumere come:

- Prodotto attivo anche ad alte temperature (fino a 60°C)
- Efficace a basso dosaggio
- Attività depectinizzante rapida e completa del succo di mela
- Favorisce la scomposizione dei colloidali presenti nella parete cellulare, prima dell'ultrafiltrazione e della concentrazione finale.

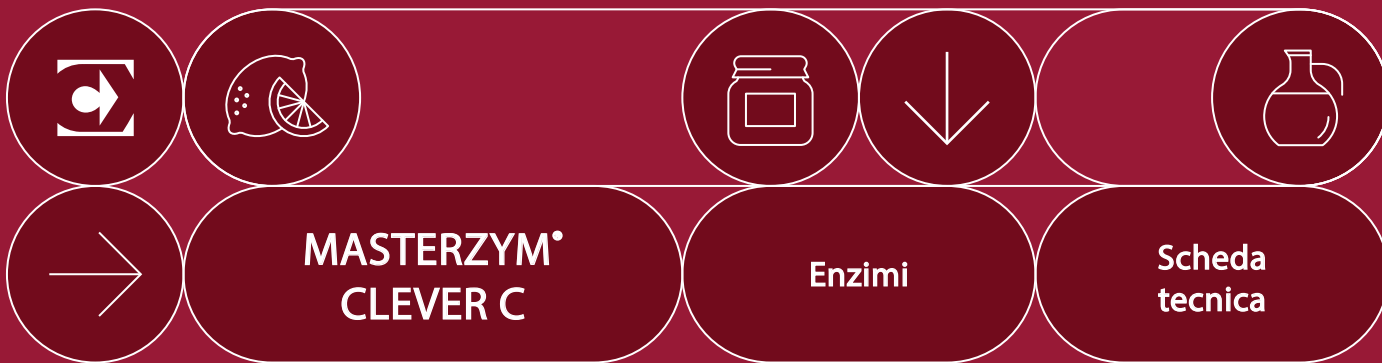
L'intensità del colore può variare nei diversi lotti, ma non è un indicatore dell'attività enzimatica.

IMPIEGHI

MASTERZYM® CLEVER C è facile da utilizzare, e può essere impiegato nella lavorazione dei succhi di frutta, in particolare per la depectinizzazione di succo di mela o pera. Non è adatto per la preparazione di succhi di mela o pera torbidi. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono da processo.

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

Scheda tecnica del 31.03.2025



DOSAGGIO

MASTERZYM® CLEVER C deve essere aggiunto con una pompa dosatrice al succo di frutta nel serbatoio di depectinizzazione. Per garantire una corretta miscelazione, deve essere diluito in 10-20 volte il suo volume di acqua, appena prima del suo utilizzo.

Applicazione	Dosaggio	Raccomandazioni
Mela o pera	2-3 g/hl	1-2 ore a 45 – 50°C