



PACKAGING

Il prodotto è disponibile in tanica da 20 kg o IBC da 1000 kg.

COMPOSIZIONE

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

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

Si dichiara che MASTERZYM® CLEVER P:

- 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

PECTINASI PER LA LAVORAZIONE DELLA FRUTTA

MASTERZYM® CLEVER P è composto solamente da due pectinasi distinte:

- Pectin esterasi (PE) per la demetilazione della pectina;
- Endo-poligalatturonasi (PG), per idrolizzare la pectina solubile dopo l'attività di PE.

MASTERZYM® CLEVER P non porta a una sovra-macerazione del mosto in quanto non contiene altre attività pectinasiche, quale ad esempio la pectin-liasi, o altre attività collaterali come cellulasi ed emicellulas.

Grazie alla sua composizione, MASTERZYM® CLEVER P aumenta la resa e la velocità dell'estrazione del succo, attraverso una degradazione più rapida della pectina solubile con conseguente diminuzione della viscosità del mosto, maggior volume di succo libero, migliore pressabilità e maggior capacità di caricamento delle attrezzature.

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

IMPIEGHI

MASTERZYM® CLEVER P è facile da utilizzare, e può essere impiegato nella lavorazione della frutta, in particolare per la macerazione delle mele. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono da processo.

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

Scheda tecnica del 31.03.2025



DOSAGGIO

MASTERZYM® CLEVER P deve essere aggiunto durante la spremitura della frutta con una pompa dosatrice. Per garantire una corretta miscelazione, deve essere diluito di 10-20 volte il suo volume in acqua, appena prima dell'uso. Dopo l'estrazione, il succo deve essere controllato per il contenuto di pectina e amido. Se necessario, la depectinizzazione del succo può essere ottenuta utilizzando MASTERZYM® CLEVER C e l'idrolisi dell'amido viene eseguita utilizzando MASTERZYM® STARCH PLUS.

Applicazione	Dosaggio	Raccomandazioni
Lavorazione di inizio stagione	50-100 g/ton di mele	30-60 min a T amb
Lavorazione di fine stagione	100-150 g/ton	30-60 min a T amb