

MASTERZYM® CITRUS

ENZIMA PECTOLITICO PER LA LAVORAZIONE DEGLI AGRUMI

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® CITRUS è una soluzione liquida di pectinasi prodotta dalla fermentazione di ceppi selezionati di *Aspergillus niger*

CARATTERISTICHE

MASTERZYM® CITRUS è stato sviluppato specificatamente per la lavorazione dei succhi torbidi, per garantire un'ottima stabilità del torbido stesso. MASTERZYM® CITRUS contiene differenti attività enzimatiche quali pectin-lias, poligalatturonasi ed emicellulasi. Questo permette di limitare la rottura estrema dei colloidali ed evitare la chiarifica del succo. Il prodotto può essere utilizzato per molteplici applicazioni quali la riduzione della viscosità dei succhi e lavaggio delle polpe e delle bucce.

MASTERZYM® CITRUS è naturalmente privo di conservanti.

APPLICAZIONI

MASTERZYM® CITRUS è facile da utilizzare. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono dal processo.

DOSAGGIO

MASTERZYM® CITRUS deve essere aggiunto dopo diluizione durante il riempimento del tank, mediante l'impiego di una pompa volumetrica o direttamente dentro il succo dopo la pastorizzazione e il raffreddamento.

Condizioni ottimali: pH 3,0 – 4,0 / T 50°C

Applicazioni	Dosaggio	Raccomandazioni
Riduzione viscosità	1-2 g/hL	15 minuti a 40-50°C
Lavaggio delle polpe	1-2 g/hL	Aggiungere alla soluzione di lavaggio controcorrente oppure prima della concentrazione per un contatto di 30 minuti a temperatura ambiente
Rimozione albedo	0.5-1% tamponata a pH 4-5	Dopo pelatura meccanica immergere per 1 ora a 45 °C

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