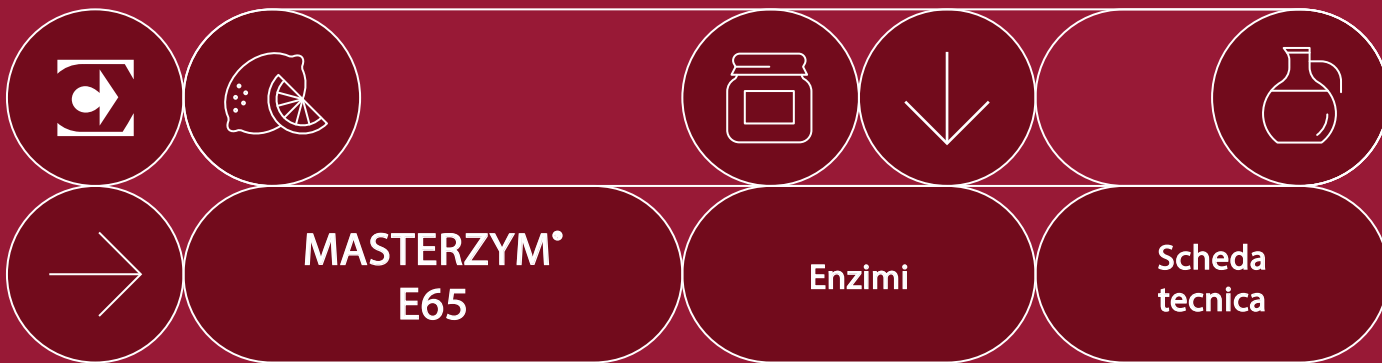




PACKAGING

Il prodotto è disponibile in tanica da 20 kg.

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® E65 è una soluzione liquida concentrata di poligalatturonasi ottenuta un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*.
L'attività enzimatica corrisponde a ≥ 132000 AVJP/g.
Il prodotto è stabilizzato con glicerolo e cloruro di sodio.

Si dichiara che MASTERZYM® E65:

- 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 36 mesi.

PERICOLOSITÀ

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

CARATTERISTICHE

PER LA DEPECTINIZZAZIONE DEI SUCCHI DI FRUTTA

Tenendo in considerazione che i succhi, oltre alla pectina, contengono anche altri polisaccaridi responsabili di problemi di filtrazione e concentrazione, per una chiarificazione completa ed efficace le preparazioni enzimatiche devono contenere pectinasi in grado di agire su un più ampio spettro d'azione. MASTERZYM® E65 è composto da elevate concentrazioni di enzimi in grado di agire sulla pectina e sulle sue catene laterali. In questo modo, è in grado di idrolizzare la pectina e altri polisaccaridi di presenti ottenendo un'efficiente depectinizzazione dei succhi.

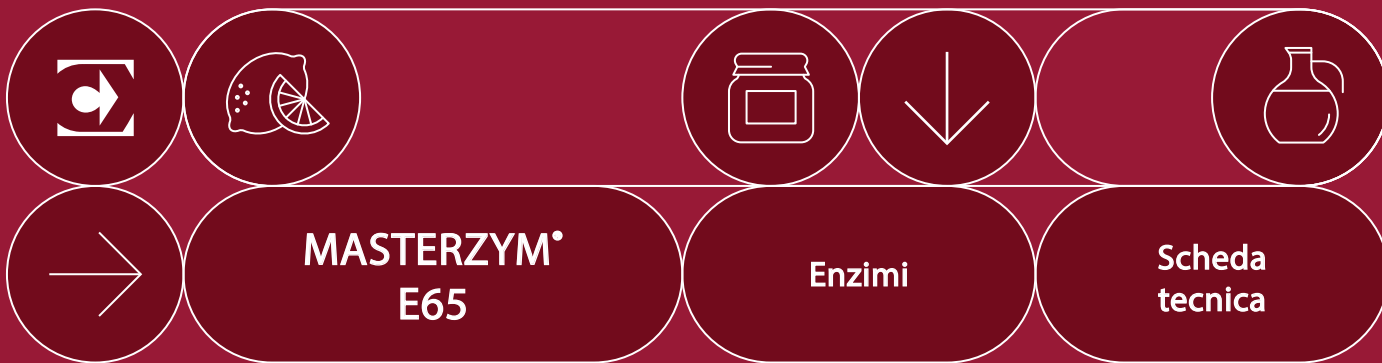
L'intensità del colore può variare nei diversi lotti, ma non è un indicatore dell'attività enzimatica.

IMPIEGHI

MASTERZYM® E65 è facile da utilizzare, e può essere impiegato nella lavorazione dei succhi di frutta durante le fasi di depectinizzazione. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono da processo.

Per l'impiego di MASTERZYM® E65 attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

Scheda tecnica del 02.04.2025



DOSAGGIO

MASTERZYM® E65 deve essere aggiunto con una pompa dosatrice al succo di frutta nel serbatoio di depectinizzazione, e per garantire una corretta miscelazione deve essere diluito in 10-20 volte il suo volume di acqua, poco prima dell'utilizzo. Condizioni ottimali di utilizzo: pH 2,5 – 5,5; temperatura 25 - 50°C.

Applicazione	Dosaggio	Raccomandazioni
Succo di mela	2-3 g/hl	1-2 h a temperature di 45-50°C 16-24 h a temperatura di 10-15°C