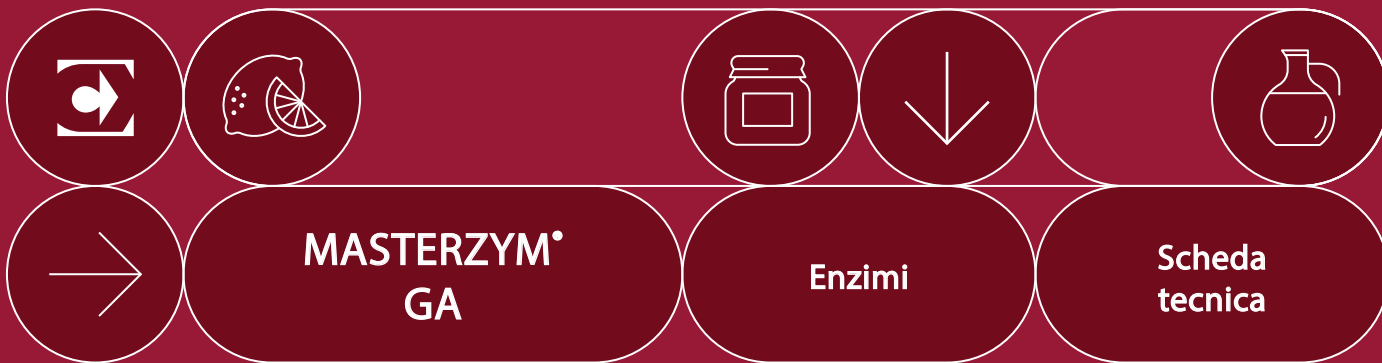




PACKAGING

Il prodotto è disponibile in tanica da 25 kg o IBC da 1125 kg.

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® GA è ottenuto dalla fermentazione di ceppi selezionati di *Aspergillus niger*; si tratta di un enzima per la saccarificazione delle destrine ottenute dalla liquefazione dell'amido.

L'attività enzimatica corrisponde a >500 u/g.

Il prodotto è liquido, stabilizzato con glicerolo, ed è aggiunto di conservanti in piccole quantità quali sorbato di potassio e benzoato di sodio.

Si dichiara che MASTERZYM® GA:

- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)
- è prodotto da organismi non OGM (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 24 mesi. A 20°C l'attività è inalterata per i primi 3 mesi, dopodiché si considera una perdita del 1,5 % al mese.

PERICOLOSITÀ

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

CARATTERISTICHE

GLUCOAMILASI ALTAMENTE EFFICACE PER LAVORAZIONE DEI CEREALI E PER LA PRODUZIONE ETANOLO

MASTERZYM® GA è una amiloglucosidasi sviluppata appositamente per la produzione di glucosio ad alto rendimento, grazie alla capacità di idrolizzare i legami $\alpha(1-4)$ e $\alpha(1-6)$ negli amidi, producendo glucosio durante la fase di saccarificazione dell'amido, o durante la saccarificazione e la fermentazione alcolica simultanea.

Contiene, inoltre, α -amilasi acide ma è estremamente scarso in trans-glucosidasi.

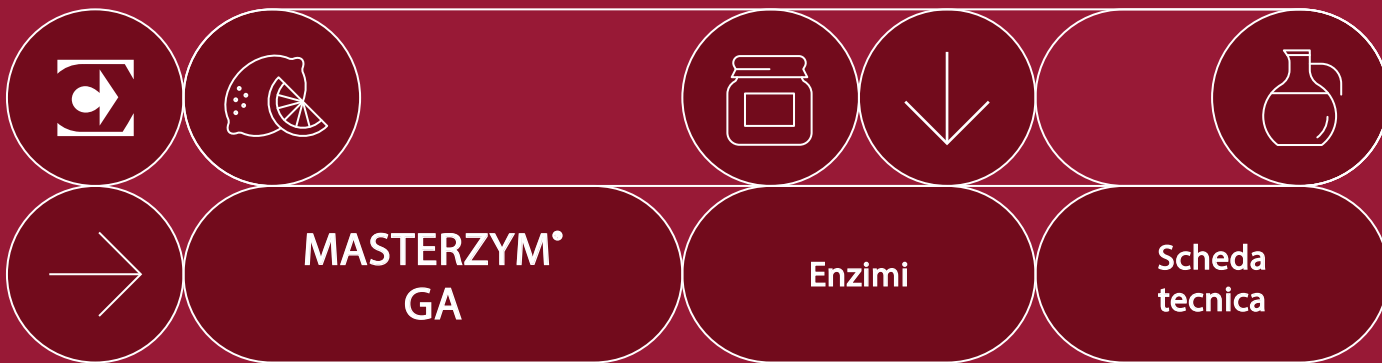
L'intensità del colore e la torbidità possono variare nei diversi lotti, ma non sono indicatori dell'attività enzimatica.

IMPIEGHI

MASTERZYM® GA è facile da utilizzare, ed è altamente efficace per la lavorazione dei cereali e per la produzione di etanolo. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono da processo.

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

Scheda tecnica del 25.03.2025



DOSAGGIO

MASTERZYM® GA dopo essere stato diluito 5-10 volte con acqua di rubinetto, può essere aggiunto direttamente al tank durante la fase di riempimento.

Condizioni ottimali di impiego: pH 4.2 – 4.6 e 62°C.

Applicazione	Dosaggio	Raccomandazioni
Succo di limone	6–8 g/hl 7–12 g/hl	1–2 h a 30 °C 12 ore a T° ambiente

L'enzima incrementa l'attività all'aumentare della temperatura; oltre i 64 °C la stabilità dell'enzima decresce rapidamente.