



PACKAGING

Il prodotto è disponibile in tanica da 20 kg.

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® GA PLUS è preparazione liquida concentrata contenente glucano 1,4- α -glucosidasi, ottenuto dalla fermentazione di ceppi selezionati di *Aspergillus niger*.

L'attività enzimatica corrisponde a ≥ 36000 AGI/g. Il prodotto è liquido, ed è aggiunto di conservanti in piccole quantità quali benzoato di sodio e sorbato di potassio.

Si dichiara che MASTERZYM® GA PLUS:

- 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.

PERICOLOSITÀ

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

CARATTERISTICHE

AMILOGLUCOSIDASI ALTAMENTE EFFICACE PER L'IDROLISI DEGLI AMIDI NELLE LAVORAZIONI DI CEREALI E FRUTTA

MASTERZYM® GA PLUS è una amiloglucosidasi ottimizzata per la chiarificazione di succhi amidacei di mela e pera e per le fasi di saccarificazione degli amidi. In virtù dell'attività stabile dell'amilasi, è possibile ottenere la totale scomposizione dell'amido solubile in glucosio, evitando la formazione di torbidità nel concentrato finale e migliorando le fasi di filtrazione nei succhi. MASTERZYM® GA PLUS scompone in modo selettivo ed efficace l'amido gelatinizzato e liquefatto, idrolizzando sia legami lineari α -1,4-glicosidici che ramificati α -1,6-glicosidici. Inoltre, è compatibile con intervalli di pH e temperatura comuni alle fermentazioni simultanee di saccarificazione (30-35°C) e ai processi di saccarificazione pre-fermentativa ad alta temperatura (58-65°C). In presenza di substrato, rimane attivo con cali di pH dati in fermentazione fino a pH 2,0. L'intensità del colore può variare nei diversi lotti, ma non è un indicatore dell'attività enzimatica.

IMPIEGHI

MASTERZYM® GA PLUS è facile da utilizzare, ed è altamente efficace per la lavorazione dei cereali e della frutta. In particolare, nei succhi previene la formazione di torbidità e di precipitazione causata da amido non completamente scomposto, migliorando al contempo la filtrazione. Può essere utilizzato nel mosto durante la macerazione dopo il trattamento termico oppure nel succo durante il trattamento di chiarificazione dopo la pastorizzazione. Può essere utilizzato anche per la saccarificazione di orzo, mais, patate, riso, sorgo, grano, manioca e altri amidi.

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

Scheda tecnica del 25.03.2025



DOSAGGIO

Per le lavorazioni della frutta, deve essere aggiunto direttamente o con una pompa dosatrice durante il riempimento del serbatoio, con una diluizione di 10-20 volte il suo volume in acqua appena prima dell'uso, in modo da garantire una miscelazione adeguata.

Applicazione	Dosaggio	Raccomandazioni
Purea di pera o mela	15 – 30 g / ton	1 – 2 h a 50–55°C.
Chiarificazione di succo di pera o mela	1 - 2 g/hl	1 – 2 h a 45–50°C.

Per la saccarificazione degli amidi, si consiglia di testare una concentrazione di 0,04-0,10% in base al peso secco dell'amido.

I requisiti e le prestazioni dell'enzima sono generalmente dettati dalle condizioni di lavorazione, dal tipo, dalla qualità e dalla concentrazione del substrato a base di amido. Si consiglia di eseguire dei test per stabilire e ottimizzare l'uso.