



PACKAGING

Il prodotto è disponibile in tanica da 20 kg.

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® PL è una preparazione liquida di pectiniasi ottenuta da ceppi selezionati di *Aspergillus niger*.

L'attività enzimatica corrisponde a ≥ 350000 AVJP/g. Il prodotto è stabilizzato con glicerolo.

Si dichiara che MASTERZYM® PL:

- 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

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

PECTINIASI PER LA LAVORAZIONE DI SUCCHI DI FRUTTA TORBIDI E LAVORAZIONE DI AGRUMI

In virtù della capacità di poter idrolizzare i complessi colloidal della pectina, MASTERZYM® PL è adatto ad essere utilizzata per la lavorazione e depectinizzazione dei succhi di frutta torbidi e agrumi. Condizioni per ottimizzare l'attività enzimatica: pH 3,5-5 e temperatura di circa 50 °C.

L'intensità del colore può variare nei diversi lotti, ma non è un indicatore dell'attività enzimatica. Inoltre, la preparazione enzimatica è prodotta tramite un processo di fermentazione che può conferire un odore caratteristico al prodotto, il quale può variare da lotto a lotto e potrebbe essere percepito come sgradevole. Si raccomanda di non annusare attivamente, e si dichiara che il suo odore non viene trasmesso al prodotto finale e non ha impatto sull'applicazione finale.

Scheda tecnica del 27.03.2025



IMPIEGHI

MASTERZYM® PL è facile da utilizzare; di seguito vengono presentati due diverse tipologie di impiego:

• LAVORAZIONE DEI SUCCHI DI FRUTTA TORBIDI

I succhi di frutta torbidi sono costituiti da vari tipi di particelle, le quali possono però causare alcuni problemi, come aumento della viscosità, formazione di gel e sedimentazione, oltre a fornire un aspetto più opaco.

MASTERZYM® PL contenendo pectiniasi stabile anche in condizioni acide, contribuisce al mantenimento di una torbidità omogenea, scomponendo i polimeri lunghi e creando oligomeri. Inoltre, questa preparazione aumenta la resa e la capacità di lavorazione, con la degradazione delle lunghe catene polimeriche ottenendo una minor viscosità, maggiore volume di succo libero e migliore pressabilità.

MASTERZYM® PL è un enzima ad azione molto rapida, che consente una macerazione rapida e una bassa quantità di acido galatturonico rilasciata nel succo.

• LAVORAZIONE DEGLI AGRUMI

Quantità considerevoli di vari agrumi, vengono lavorati come succo fresco, concentrati torbidi e limpidi. Il mercato ha richiesto però una ricerca di diversificazione e valorizzazione di tutti i componenti della frutta, per mezzo di processi che diano valore aggiunto a enormi quantità di sottoprodotti. Il secondo succo e i concentrati di zucchero vengono infatti lavorati da scarti nobili, ma oltre al succo, gli agrumi possono fornire prodotti applicabili nell'industria delle bevande, alimentari, degli aromi e delle fragranze, oltre che per la produzione di pellet per mangimi animali e melassa per la produzione di etanolo.

MASTERZYM® PL consente di avere una rapida riduzione della viscosità e una resa più elevata.

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

DOSAGGIO

MASTERZYM® PL può essere aggiunto direttamente al processo dopo la diluizione con una pompa dosatrice. La diluizione serve a garantire una miscelazione adeguata e, in genere, dovrebbe essere diluito in 10-20 volte il suo volume di acqua.

LAVORAZIONE DEI SUCCHI DI FRUTTA TORBIDI

FRUTTO	APPLICAZIONE	DOSAGGIO	RACCOMANDAZIONE
Mela e pera	Macerazione	50 – 100 g/ton	1- 2h da T amb. a 50 °C
Kiwi	Macerazione	50 – 100 g/ton	1- 2h da T amb. a 50 °C
Carota	Macerazione	80 – 150 g/ton	1- 2h da T amb. a 50 °C
Biancospino di montagna	Macerazione	80 – 150 g/ton	1- 2h da T amb. a 50 °C



LAVORAZIONE DEGLI AGRUMI

APPLICAZIONE	VANTAGGI	DOSAGGIO *	RACCOMANDAZIONE
Facilitare l'evaporazione in estratto di succo	Modificazione della struttura della pectina, riduzione della viscosità, soppressione della gelificazione	5 – 50 g/ton	15-60 min 45-55°C
Estratto torbido colorato e aromatico	Miglioramento dell'aroma, del colore e dell'estrazione, soppressione della gelificazione	50 – 100 g/ton	1.5-3.0 h 45-55°C
Lavaggio e concentrazione della polpa	Miglioramento della resa, riduzione della viscosità, soppressione della gelificazione	10 – 20 g/ton 50 – 100 g/ton	30-60 min T amb
Estrazione degli oli essenziali dalla buccia	Riduzione dell'interfaccia tra fase oleosa e acqua, accelerazione in fase di separazione, riduzione della viscosità con miglioramento del ricircolo dell'acqua	50 – 100 g/ton	30-60 min T amb

*Il dosaggio dipende dal tempo di reazione: un tempo di reazione più lungo corrisponde a un dosaggio più basso e viceversa.