



#### PACKAGING

Il prodotto è disponibile in tanica da 25 kg

#### COMPOSIZIONE

MASTERZYM® STARCH è uno speciale enzima da saccarificazione (glucoamilasi) e amilasi acida ottenuto da ceppi selezionati di *Aspergillus niger*. L'attività enzimatica corrisponde a >500 AMGu/g. Il prodotto è stabilizzato con glicerolo, ed è aggiunto di glucosio, sorbato di potassio e benzoato di sodio.

Si dichiara che MASTERZYM® STARCH:

- 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 PER LA LAVORAZIONE DEI SUCCHI DI FRUTTA

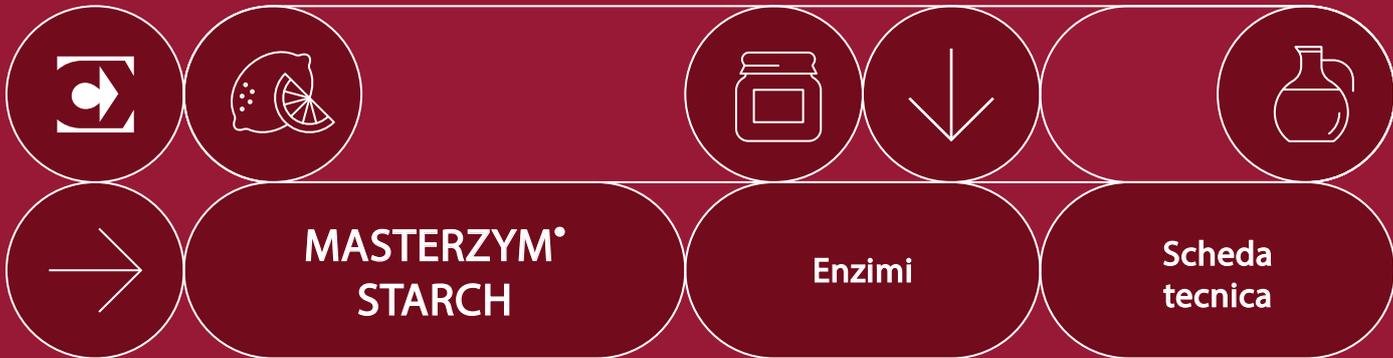
MASTERZYM® STARCH grazie alla sua speciale composizione, è capace di idrolizzare i residui di  $\alpha(1-4)$  legati a  $\alpha$ -D-glucosio e, in modo più lento, i legami  $\alpha(1-6)$  in amilosio e amilopectina. Inoltre, contiene un'amilasi acida in grado di lavorare in sinergia con la glucoamilasi, ottenendo un'idrolisi più rapida ed efficiente dell'amido, migliorando la filtrazione, chiarificazione e concentrazione del succo di mela o pera. L'intensità del colore e la torbidità possono variare nei diversi lotti, ma non sono indicatori dell'attività enzimatica.

#### IMPIEGHI

MASTERZYM® STARCH è facile da utilizzare, ed è applicabile nella lavorazione dei succhi di frutta. Si usa durante la fase di depectinizzazione, dopo la fase di pastorizzazione e raffreddamento del succo. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono da processo.

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

Scheda tecnica del 25.03.2025



## DOSAGGIO

Dopo opportune diluizioni (10 – 20 volte con acqua di rete) MASTERZYM® STARCH viene aggiunto con una pompa dosatrice direttamente nel succo. Si consiglia di agitare per 5 minuti per omogeneizzare bene la soluzione.

Applicazione	Dosaggio	Raccomandazioni
Depectinizzazione dei succhi Pre-concentrato	1-2 g/hl 4-6 g/hl	1-2 ore a 50 – 55 °C