

## MASTERZYM® STARCH PLUS

Enzimi

Scheda  
tecnica

### PACKAGING

Il prodotto è disponibile in tanica da 20 kg.

### COMPOSIZIONE

MASTERZYM® STARCH PLUS è preparazione liquida contenente 1,4- $\alpha$ -glucosidasi e  $\alpha$ -amilasi ottenuta da ceppi selezionati di *Aspergillus niger*.

L'attività enzimatica corrisponde a  $\geq 1800$  AAU/g e  $\geq 24000$  AGI/g.

Il prodotto è stabilizzato con glicerolo.

Si dichiara che MASTERZYM® STARCH 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

#### GLUCOAMILASI PER LA LAVORAZIONE DI FRUTTA E SUCCHI DI FRUTTA

MASTERZYM® STARCH PLUS grazie alla sua speciale composizione, è capace di idrolizzare i residui di  $\alpha$ -(1-4) legati a  $\alpha$ -D-glucosio e contenendo amiloglicosidasi stabile, è facilmente applicabile nella lavorazione di succhi di mela e pera. La sua applicazione determina la totale scomposizione dell'amido solubile in glucosio, evitando la formazione di torbidità nel concentrato finale e migliorando le fasi di filtrazione.

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

### IMPIEGHI

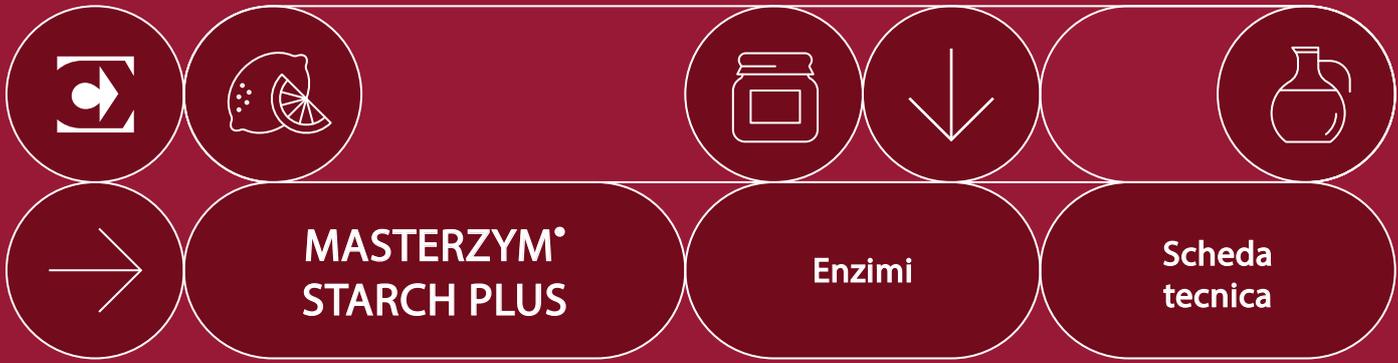
MASTERZYM® STARCH PLUS è facile da utilizzare, ed è applicabile nella lavorazione della frutta e dei succhi di frutta, specialmente di mela e pera.

Può essere utilizzato durante la macerazione nel mosto di mele, in successione al trattamento termico, oppure nel succo durante il trattamento di chiarificazione, sempre dopo la fase di pastorizzazione, la quale permette la gelificazione dell'amido.

Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono da processo.

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

Scheda tecnica del 28.03.2025



## DOSAGGIO

Deve essere aggiunto durante il riempimento del serbatoio, direttamente o per mezzo di una pompa dosatrice. Per garantire una corretta miscelazione, deve essere diluito in 10-20 volte il suo volume di acqua appena prima dell'uso. Condizioni ottimali di utilizzo: pH 3,5-5,5 e temperature 35 – 65 °C

Applicazione	Dosaggio	Raccomandazioni
Purea di pera o mela	30 - 50 g/ton	1-2 ore a 50 – 55 °C
Chiarificazione di succo di pera o mela	2 – 4 g/ton	1-2 ore a 45 – 50 °C

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.