

MASTERZYM® STARCH

AMILASI PER LA LAVORAZIONE DEI SUCCHI DI FRUTTA

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® STARCH è uno speciale enzima da saccarificazione (glucoamilasi) e amilasi acida ottenuto da ceppi selezionati di *Aspergillus niger*.

CARATTERISTICHE

MASTERZYM® STARCH grazie alla sua speciale composizione è capace di idrolizzare gli amidi nei succhi di mela e pera durante il processo di lavorazione dei succhi.

MASTERZYM® STARCH si usa durante la fase di depectinizzazione dei succhi, dopo la fase di pastorizzazione. Il prodotto è stato selezionato per lavorare a temperature fino a 60°C e a range di pH basso (pH 3.0 – 5.0).

APPLICAZIONI

MASTERZYM® STARCH è facile da utilizzare. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono da processo.

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.

Applicazioni	Dosaggio	Raccomandazioni
Depectinizzazione dei succhi	1,2 – 4,2 g/hl	1-2 ore a 50 – 55 °C

PACKAGING

25 kg tanica in plastica

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 18 mesi. A 20°C l'attività è inalterata per i primi 3 mesi, dopodiché si considera una perdita del 1,5 % al mese.

PERICOLOSITA'

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

SCHEDA TECNICA DEL: 11-01-21