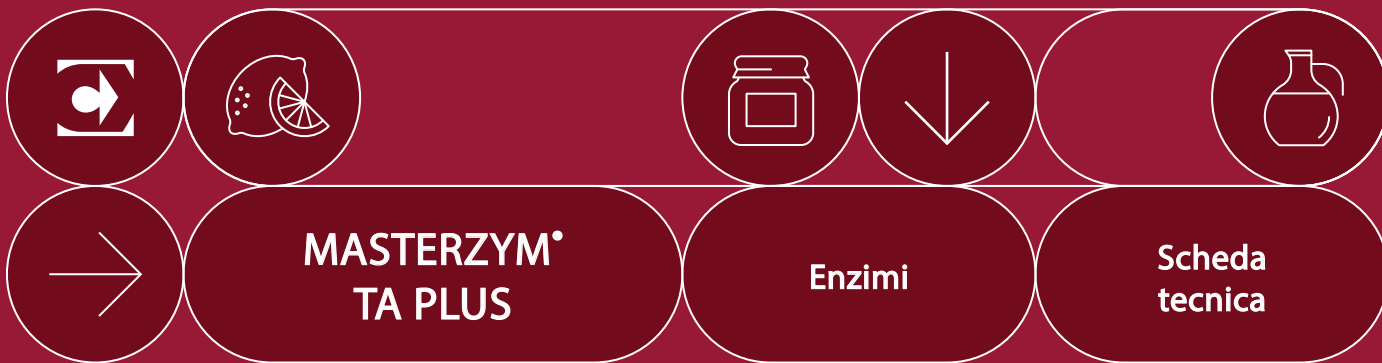




PACKAGING

Il prodotto è disponibile in tanica da 20 kg.

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® TA PLUS è preparazione liquida contenente endo-1,3 (4)- β -glucosidasi ottenuta da ceppi selezionati di *Talaromyces emersonii*.

L'attività enzimatica corrisponde a ≥ 40000 BFG/g.

Il prodotto è stabilizzato con glicerolo.

Si dichiara che MASTERZYM® TA 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 36 mesi.

PERICOLOSITÀ

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

CARATTERISTICHE

BETA-GLUCANASI PER LA LAVORAZIONE DI FRUTTA E VERDURA

MASTERZYM® TA PLUS grazie alla sua composizione di β -glucosidasi ad ampio spettro, è in grado di idrolizzare i polisaccaridi come il β -glucano, ed agire con attività di emicellulasi e cellulasi le quali scompongono i carboidrati strutturali e non strutturali presenti in frutta e verdura.

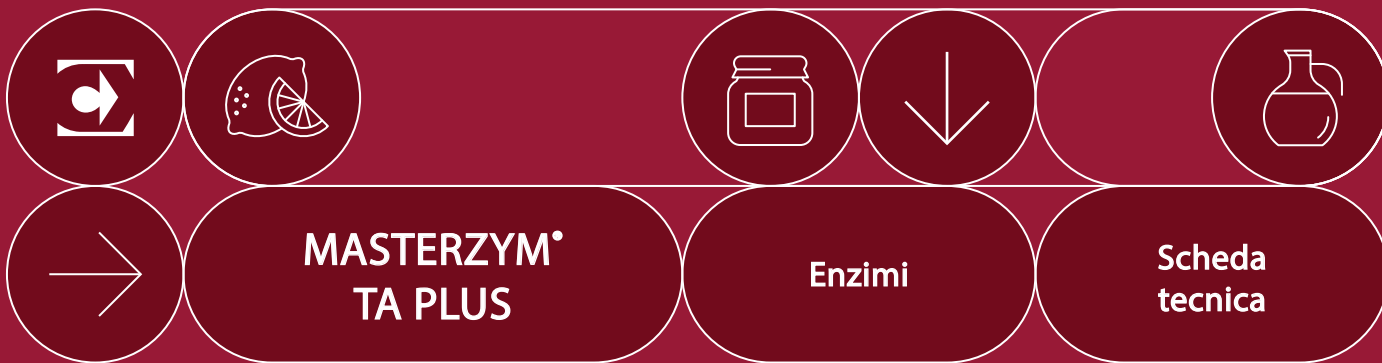
Facilita i processi di lavorazione di frutta e verdura riducendo la viscosità di mosto e vinacce, migliorando anche la resa e la qualità dell'estrazione.

MASTERZYM® TA PLUS produce catene a basso peso molecolare, contribuendo all'eliminazione dell'elevata torbidità nei succhi di frutta e verdura matura e/o sensibile dal punto di vista microbiologico (ciliegie, frutti di bosco e tuberi). La crescita microbica può infatti portare allo sviluppo di difetti qualitativi nei succhi, tra cui la liberazione di β -glucani (causa di torbidità).

Considerando la produttività di un impianto a ultrafiltrazione, MASTERZYM® TA PLUS è in grado di ripristinare le prestazioni della membrana filtrante, applicandolo in combinazione al ciclo CIP. Questo prodotto è stato sviluppato considerando che le particelle che saturano le membrane del filtro sono principalmente dei residui, i quali possono essere efficacemente degradati ed eliminati. Con l'utilizzo di MASTERZYM® TA PLUS la portata del flusso post-pulizia risulterà elevata e la diminuzione del flusso di permeato sarà meno accentuata rispetto alla pulizia con sole sostanze chimiche.

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

Scheda tecnica del 28.03.2025



IMPIEGHI

Le applicazioni con MASTERZYM® TA PLUS nelle lavorazioni di frutta e verdura sono diverse.

Può essere utilizzato in ammostamento (in combinazione con pectinasi), in chiarificazione (in combinazione con pectinasi e amilasi), per la pulizia del filtro, ecc.

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

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

DOSAGGIO

Condizioni ottimali di utilizzo: pH 3,5-6,5 e temperature 45 – 75 °C

APPLICAZIONI	DOSAGGIO	RACCOMANDAZIONI
Macerazione	40 – 80 ppm	45 – 90 minuti a T amb
Chiarificazione	20 – 30 ppm	1-2 ore a 45 – 50 °C
Pulizia CIP delle membrane	1-3 kg/m3 acqua a pH 4,0 – 4,5	1-2 ore a 45 – 50 °C
Immersione delle membrane	1-3 kg/m3 acqua a pH 4,0 – 4,5	Sosta overnight a T amb