



FORMULAZIONE

Formulazione enzimatica liquida a base di pectinasi ricche di attività poligalatturonasica (PG). LAZYM CITROFRUIT indebolisce la parete pecto-cellulosica della frutta. La sua formulazione specifica garantisce una chiarificazione ottimale anche a bassi livelli di pH.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Particolarmente indicato per la chiarifica dei succhi di agrumi.



DOSAGGIO CONSIGLIATO

10 - 25 mL/100 Kg di frutta dosaggio da adattare in base al grado di maturazione, alla tecnica di chiarifica e alla pH.

ISTRUZIONI PER L'USO

Diluire la quantità necessaria in proporzione di 1 volume di preparato enzimatico a 10 volumi di acqua (1/10) e incorporare goccia a goccia o in modo continuo utilizzando una pompa dosatrice (DOSAPOMP)Ta.



INTERESSI

- Riduce la viscosità del succo e ottimizza l'efficienza della chiarifica, filtrazione e/o centrifugazione,
- Riduce il rischio di ossidazione,
- Migliora la qualità fisico-chimica del succo ottenuto eliminando rapidamente i solidi in sospensione.



CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, chiusa ermeticamente, in un luogo fresco, pulito e privo di odori. Rispettare la data di scadenza riportata sulla confezione. Utilizzare subito dopo l'apertura.

LAZYM CITROFRUIT possiede tutte le qualità richieste da OMS, FAO, JECFA e FCC per gli enzimi ad uso alimentare.

SPECIFICHE

PHYSIQUES

- Aspetto e colore: liquido marrone
- Sostanze insolubili: nessuna
- Densità (g/mL): circa 1,16

CONFEZIONAMENTO

Tanica de 1 kg.

WM/24-03-2025. Per uso alimentare. Informazioni fornite a titolo indicativo e al meglio delle nostre conoscenze, senza alcun obbligo o garanzia. Le condizioni d'uso sono soggette al rispetto della legislazione e delle norme vigenti. Conforme al Regolamento UE n. 606/2009 (e successive modifiche).

LAMOTHE-ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps 33610, CANÉJAN-BORDEAUX, FRANCE • Tél : +33 (0)5 57 77 92 92 • www.lamoth-abiet.com