

FORMULACIÓN

Preparación amiloglucolítica purificada y altamente concentrada, rica en actividades amiloglucosídicas que permiten la degradación del almidón de frutas y verduras en dextrinas y azúcares simples.

CAMPO DE APLICACIÓN

Para la clarificación y estabilización de zumos de frutas y verduras ricos en almidón o parcialmente maduros. Evita la recristalización del almidón, especialmente durante los procesos de concentración, para prevenir la formación de turbidez o depósitos en el producto final.

DOSIS RECOMENDADAS

Clarificación de zumos: 2 - 5 ml/hL o por 100 kg de fruta, según el grado de madurez, la variedad y la temperatura de tratamiento.
Producción de verduras: 5 - 20 mL por 100 kg de verduras a tratar.

MODO DE EMPLEO

Diluir la cantidad necesaria en agua en una proporción de 1:10 e incorporar gota a gota o de forma continua mediante una bomba dosificadora DOSAPOMP, bajo agitación continua para obtener una homogeneización óptima.

BENEFICIOS

- Optimiza la clarificación
- Evita la recristalización del almidón
- Mejora el rendimiento de filtración
- Mejora la estabilidad coloidal y organoléptica

CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco a temperatura positiva (<10°C), limpio y sin olores. Respetar la fecha de caducidad indicada en el envase. Utilizar rápidamente después de abrir.

ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- Aspecto y color: líquido marrón
- pH: 4 - 5
- Densidad (g/mL): aprox. 1,1 - 1,3
- Actividad enzimática: glucoamilasa 1700 S-amilasa -U/mL

METALES PESADOS

- Plomo: < 5 mg/kg
- Mercurio: ≤ 0,5 mg/kg
- Arsénico: < 3 mg/kg
- Cadmio: ≤ 0,5 mg/kg

MICROBIOLÓGICAS

- Flora total viable: < 50 000 UFC/mL
- Coliformes: < 30 UFC/g
- Anaerobios sulfito-reductores: < 30 UFC/g
- *Escherichia coli* : Ausencia en 25 g
- *Salmonella*: Ausencia en 25 g
- *Staphylococcus aureus* : Ausencia en 1 g
- Micotoxinas: Test negativo
- Actividad antibiótica: Ausencia

ACONDICIONAMIENTO

Garrafa de 25 kg, IBC de 1100 kg.

GN/01-06-2026. Para uso alimentario. Para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo. Información proporcionada a título indicativo y según el estado actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantía. Producto conforme con las especificaciones de pureza recomendadas para las enzimas utilizadas en los procesos agroalimentarios por el comité de expertos conjunto de la FAO/OMS sobre aditivos alimentarios (JECFA) y el FCC. Las condiciones de uso del producto están sujetas al cumplimiento de la legislación y las normativas locales vigentes.