

FORMULACIÓN

Preparación de enzimas pectolíticas, ricas en actividad α -L-ramnosidasa et β -D-glucosidasa, producidas mediante la fermentación de cepas seleccionadas de *Aspergillus Niger* no OGM.

CAMPO DE APLICACIÓN

Algunas variedades de zumos y concentrados de cáscara de cítricos presentan un amargor indeseable procedente de glucósidos flavonoides y limonoides. El desamargado de los zumos de cítricos es un proceso importante utilizado para controlar la calidad de los zumos y mejorar su valor comercial.

La naringina (4',5,7-trihidroxi-flavanona-7-ramnoglucósido), un glucósido flavonoide, es el principal componente amargo de diversas variedades de cítricos. LAZYM BITTERLESS hidroliza la naringina en naringenina no amarga, reduciendo el amargor de los zumos y concentrados de cáscara.

DOSIS DE EMPLEO

5 - 10g /100 kg de fruta. Dosis que ajustar según la variedad y el grado de madurez de la fruta.

MODO DE EMPLEO

Diluir la cantidad necesaria en la proporción de 1 volumen de preparado enzimático por 10 volúmenes de agua (1/10) e incorporar gota a gota o de forma continua utilizando una bomba dosificadora.

BENEFICIOS

- Mejora la calidad organoléptica del zumo obtenido.

CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en lugar fresco, limpio y libre de olores. Respetar la fecha de caducidad impresa en el envase. Utilizar inmediatamente después de su apertura.

ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- Aspecto : Gránulos
- Color : Blanco opaco a marrón claro
- Materias insolubles : Ninguna
- Densidad : 0,5 g/mL

QUÍMICAS

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

MICROBIOLÓGICAS

- Toxinas y micotoxinas : Prueba negativa
- Coliformes : < 30 UFC/g
- *E. Coli* / 25 g : No detectado
- Salmonellas / 25 g : No detectadas

COMPOSICIÓN

- Maltodextrina : Medio de granulación
- Poligalacturonasa (pectinasa) : ≥ 13000 AVJP/g
- Beta-glucosidasa : ≥ 2000 BDG/g

ACONDICIONAMIENTO

Cajas de 100 g (caja de 10 x 100 g).

GN/07-10-2025. Para uso alimentario. Para la preparación de productos para el consumo humano directo. La información se da a título informativo y según el estado actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantía. Producido de acuerdo con las especificaciones de pureza recomendadas para las enzimas utilizadas en la elaboración de alimentos por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y el FCC. Las condiciones de uso del producto están sujetas al cumplimiento de la legislación y las normas locales.

LAMOTHE-ABIET

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