

FORMULACIÓN

Formulación enzimática líquida, rica en actividades de pectinasa.

LAZYM CLEAR permite debilitar la pared pecto-celulósica de las frutas. De este modo, mejora el proceso de clarificación de los jugos obtenidos.

CAMPO DE APLICACIÓN

Optimización y aumento del rendimiento de clarificación.

DOSIS RECOMENDADAS

1-5 mL/hL según el nivel de madurez y la técnica de clarificación.

MODO DE EMPLEO

Diluir en la proporción de 1 volumen de preparación enzimática por 10 volúmenes de agua (1/10) la cantidad necesaria e incorporarla gota a gota o de manera continua utilizando una bomba dosificadora DOSAPOMPE.

BENEFICIOS

- Optimización de la eficacia de la clarificación, filtración y/o centrifugación.
- Limitación de los riesgos de oxidación.
- Mejora de la calidad físico-química de los jugos obtenidos mediante la eliminación rápida de sólidos en suspensión.

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.

LAZYM CLEAR cumple con todos los requisitos establecidos por la OMS (OMS), la FAO, JECFA y FCC en relación con las enzimas de uso alimentario.

ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- Aspecto & color: líquido marrón
- Materias insolubles: ninguna
- Densidad (g/mL): Al rededor de 1,15

QUÍMICOS

- Plomo: < 5 ppm
- Arsénico: < 3 ppm
- Metales pesados: Máx 30 ppm (expresado en Pb)

MICROBIOLÓGICAS

- Toxinas y micro toxinas: prueba negativa
- Gérmenes totales viables: < 5.10⁴ UFC/mL
- Coliformas: < 30 UFC/mL
- *E. Coli* / 25 g: ausencia
- Salmonelas / 25 g: ausencia
- Activité antibactérienne: prueba negativa

ACONDICIONAMIENTO

Garrafas de 1 kg y 10 kg. IBC.

WM/22-05-2026. Para uso alimentario. La información proporcionada es únicamente orientativa y refleja nuestro conocimiento actual, sin compromiso ni garantía. Las condiciones para el uso del producto están sujetas al cumplimiento de la legislación y las normas vigentes. Cumple con el Reglamento UE n°606/2009 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

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