

FORMULATION

Préparation amyloglucolytique purifiée et hautement concentrée, riche en activités amyloglucosidiques permettant la dégradation de l'amidon des fruits et légumes en dextrines et sucres simples.

DOMAINE D'APPLICATION

Pour la clarification et la stabilisation des jus de fruits et de légumes riches en amidon ou partiellement mûrs. Empêche la recristallisation de l'amidon, en particulier lors des opérations de concentration, afin d'éviter la formation de troubles ou dépôts dans le produit fini.

DOSAGES RECOMMANDÉS

Clarification des jus : 2 - 5 ml/hL ou 100 kg de fruits, en fonction du degré de maturité, de la variété et de la température de traitement.

Production de légumes : 5 - 20 mL pour 100 kg de légumes à traiter.

MODE D'EMPLOI

Diluer la quantité nécessaire dans de l'eau dans un rapport de 1:10 et incorporer goutte à goutte ou en continu à l'aide d'une pompe doseuse DOSAPOMP ; sous agitation continue afin d'obtenir une homogénéisation optimale.

INTERETS

- Optimise la clarification
- Empêche la recristallisation de l'amidon
- Améliore le rendement de filtration
- Améliore la stabilité colloïdale et organoleptique

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais en froid positif (<10°C), propre et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : liquide brun
- pH : 4 - 5
- Densité (g/mL) : env. 1,1 - 1,3
- Activité enzymatique : glucoamylase 1700 S-amylase -U/mL

MÉTAUX LOURDS

- Plomb : < 5 mg/kg
- Mercure : ≤ 0,5 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Cadmium : ≤ 0,5 mg/kg

MICROBIOLOGIQUES

- Flore totale viable : < 50 000 UFC/mL
- Coliformes : < 30 UFC/g
- Anaérobies sulfite-réducteurs : < 30 UFC/g
- *Escherichia coli* : Absence dans 25 g
- Salmonelles : Absence dans 25 g
- *Staphylococcus aureus* : Absence dans 1 g
- Mycotoxines : Test négatif
- Activité antibiotique : Absence

CONDITIONNEMENT

Bidon de 25 kg, IBC de 1100 kg.

GN/01-06-2026. Pour usage alimentaire. Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Produit en conformité avec les spécifications de pureté recommandées pour les enzymes utilisées dans les procédés agro-alimentaires par le comité d'expert commun de la FAO/WHO sur les additifs alimentaires (JECFA) et le FCC. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.