

## FORMULATION

Préparation d'enzymes pectolytiques, riche en activités  $\alpha$ -L-rhamnosidase et  $\beta$ -D-glucosidase, produites par la fermentation de souches sélectionnées d'*Aspergillus Niger* non OGM.

## DOMAINE D'APPLICATION

Certaines variétés de jus d'agrumes et de concentrés d'écorces ont une amertume indésirable provenant des glycosides flavonoïdes et des limonoïdes. La désamérisation des jus d'agrumes est un processus important utilisé pour contrôler la qualité des jus et en améliorer leurs valeurs commerciales.

La naringine (4',5,7-trihydroxyflavanone-7-rhamnoglucoside), glycoside flavonoïde, est le principal composant amer de différentes variétés d'agrumes. LAZYM BITTERLESS permet l'hydrolyse de la naringine en naringénine, non amère, entraînant ainsi une diminution de l'amertume du jus et des concentrés d'écorces.

## DOSAGES RECOMMANDÉS

5 – 10g /100 kg de fruits dosage à ajuster en fonction de la variété et du degré de maturité des fruits.

## MODE D'EMPLOI

Diluer dans la proportion de 1 volume de préparation enzymatique pour 10 volumes d'eau (1/10) la quantité nécessaire et incorporer en goutte à goutte ou en continu l'aide d'une pompe doseuse.

## INTERETS

- Améliore la qualité organoleptique du jus obtenu.

## CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

- Aspect : Granulés
- Couleur : Blanc cassé à marron clair
- Matières insolubles : Néant
- Masse volumique : 0,5 g/mL

### CHIMIQUES

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

### MICROBIOLOGIQUES

- Toxines et mycotoxines : Test négatif
- Coliformes : < 30 UFC/g
- *E. Coli* / 25 g : Absence
- Salmonelles / 25 g : Absence

### COMPOSITION

- Maltodextrine : Support de granulation
- Polygalacturonase (pectinase) :  $\geq 13000$  AVJP/g
- Bêta-glucosidase :  $\geq 2000$  BDG/g

## CONDITIONNEMENT

Boîtes de 100 g (cartons de 10 x 100 g).

GN/07-10-2025. 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.