

FORMULATION

Formulation enzymatique liquide, riche en activités pectinases.

LAZYM CLEAR permet de fragiliser la paroi pecto-cellulosique des fruits. Ce faisant, elle améliore ainsi le processus de clarification des jus obtenus.

DOMAINE D'APPLICATION

Optimisation et augmentation du rendement de clarification.

DOSAGES RECOMMANDÉS

1-5 mL/hL suivant le niveau de maturité et la technique de clarification.

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 à l'aide d'une pompe doseuse DOSAPOMPE.

INTERETS

- Optimisation de l'efficacité de la clarification, filtration et/ou centrifugation.
- Limitation des risques d'oxydation.
- Amélioration de la qualité physico-chimique des jus obtenues par élimination rapide des matières solides en suspension.

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.

LAZYM CLEAR présente toutes les qualités requises par l'OMS (WHO), FAO, JECFA et FCC concernant les enzymes pour usage alimentaire.

SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Liquide marron
- Matières insolubles : Néant
- Densité (g/mL) : env. 1,16

CHIMIQUES

- Plomb : < 5 ppm
- Arsenic : < 3 ppm
- Métaux lourds : Max 30 ppm (exprimé en Pb)

MICROBIOLOGIQUES

- Toxines et mycotoxines : Test négatif
- Germes totaux viables : < 5.10⁴ UFC/mL
- Coliformes : < 30 UFC/mL
- *E. Coli* / 25 g : Absence
- Salmonelles / 25 g : Absence
- Activité antibactérienne : Test négatif

CONDITIONNEMENT

Bidons de 1 kg et 10 kg. IBC.

WM/22-05-2026. Pour usage alimentaire. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°606/2009 (et ses modifications).

LA MOTHE-ABIET

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