

FORMULATION

Formulation enzymatique liquide, riche en activité pectolytique, formulé pour la clarification des jus de fruits par filtration crossflow.

DOMAINE D'APPLICATION

Traitement des jus de fruits destinés à être micro ou ultra filtrés.

DOSAGES RECOMMANDÉS

2-10 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

- Réduction de la viscosité par la dégradation des pectines.
- Clarification rapide.
- Optimisation de la filtration.
- Amélioration de la stabilité colloïdale

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 CROSSFLOW 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. 1,15-1,20

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

Bidon de 10 kg. IBC.

WM/14-10-2024. 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).