

FORMULATION

Préparation enzymatique concentrée en activités pectinases obtenue à partir d'*Aspergillus Niger* et *Aspergillus Aculeatus*.

Riche en activités secondaires telles que la pectine lyase et la polygalacturonase, LAZYM EXTRACT permet la fragilisation de la paroi pecto-cellulastique et améliore l'extraction du jus contenu dans les vacuoles des fruits.

DOMAINE D'APPLICATION

Pour le traitement en phase d'extraction des jus de fruits.

DOSAGES RECOMMANDÉS

5 à 10 mL/100 kg de fruit suivant le niveau de maturité, la variété et le mode d'extraction.

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

- Amélioration du rendement d'extraction en phase de pressurage
- Meilleur assèchement du marc.
- Limitation des risques d'oxydation par une extraction plus douce des polyphénols.
- Amélioration de la qualité physico-chimique et organoleptique des jus par limitation de la trituration du matériel végétal.

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 EXTRACT 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/07-11-2025. 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).