

FORMULATION

Préparation enzymatique liquide concentrée de pectine méthylestérase spécifiquement formulée pour le traitement affermissant (firming) des fruits et légumes ainsi que la production de cidre par flottation (french cider).

DOMAINE D'APPLICATION

Pour le raffermissement des fruits et des légumes ou la production de cidre par flottation dit « défécation ».

DOSAGES RECOMMANDÉS

Firming : 100 – 200 mL/100 kg de fruit suivant la maturité, la variété en association avec un sel de calcium.
Cidre produit par flottation : 5 à 10 g/hL.

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, porter une particulière attention à l'homogénéisation.

INTERETS

- Raffermissement des fruits et légumes.
- Amélioration de la consistance, la viscosité ou la gélification des fruits, purées de fruits, confitures, gelées et coulis de fruits.
- Clarification par flottation des jus de pommes destinés à la production de cidres.

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 FIRMING 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).