

FORMULATION

Préparation enzymatique à base de *pectine méthyl estérase* spécifique pour la formation du chapeau brun avant la fermentation et la production de cidre.

Purifiée en activités pectine-Lyase et Polygalacturonase, elle est formulée sous deux concentration.

DOMAINE D'APPLICATION

Associé à un apport en chlorure de calcium, la **LAZYM PME Cidre** permet la flottation des particules du trouble avant la phase de la fermentation. Sa concentration et sa pureté en PME sont telles que la formation du chapeau est rapide et compacte.

Activité enzymatique d'*Aspergillus niger* :

(*) Unité minimum garantie par Lamothe-Abiet

Dénomination	LAZYM PME Cidre	Concentration/g
LAZYM PME Cidre 500	Activité Pectine Méthyl Estérase	500 uPME (*)
LAZYM PME Cidre 200	Activité Pectine Méthyl Estérase	200 uPME (*)

DOSAGES RECOMMANDÉS

5 à 10 g/hL en fonction des variétés et de l'état de maturité des pommes. Le dosage est à adapter en fonction de la température en sortie presse, dans le tank de flottation après la phase de pressurage.

MODE D'EMPLOI

Doser LAZYM PME Cidre en sortie presse, si possible avec pompe doseuse, sinon au début du remplissage de la cuve pour assurer l'homogénéisation de PME Cidre l'enzyme dans le jus. Le chlorure de calcium est également ajouté en continu pour former le pectate de calcium.

INTERETS

- 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 PME Cidre 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

LAZYM PME Cidre 200 : bidons de 1kg et 10kg. LAZYM PME Cidre 500 : bidons de 10kg.

WM/26-01-2026. 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).