

FORMULAZIONE

Preparato enzimatico liquido di amilasi concentrate, specificatamente formulato per la degradazione dell'amido dei frutti, dei succhi, dei concentrati di frutta e verdura.

AMBITO DI APPLICAZIONE

Per la chiarifica di succhi di frutta, l'idrolisi dell'amido delle verdure.

DOSAGGI RACCOMANDATI

Chiarifica dei succhi : da 2 a 5 mL/ 100 hL di frutta a seconda della maturazione, della varietà e della temperatura del trattamento.

Produzione di verdure : da 5 a 20 mL/ 100 kg di verdure da trattare.

MODALITÀ D'USO

Diluire la quantità necessaria in acqua in proporzione 1:10 ed incorporare goccia a goccia o in continuo con l'aiuto di una pompa dosatrice DOSAPOMPE ; sotto continua agitazione allo scopo di ottenere una ottimale omogeneizzazione.

INTERESSI

- Ottimizzazione della chiarifica,
- Miglioramento del rendimento della filtrazione,
- Miglioramento della stabilità colloidale ed organolettico

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale ermeticamente chiusa, in un luogo fresco a temperatura positiva (<10°C), pulito e senza odori. Utilizzare velocemente dopo l'apertura.

LAZYM AMYL presenta tutte le qualità richieste dall'OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC riguardanti gli enzimi per uso alimentare.

SPECIFICHE

FISICHE

- Aspetto e colore : liquido marrone
- Materie insolubili : Nessuna
- Densità (g/mL) : circa. 1,15 - 1,20

CHIMICHE

- Piombo : < 5 ppm
- Arsenico : < 3 ppm
- Metalli pesanti : max 30 ppm (espressi como Pb)

MICROBIOLOGICHE

- Tossine e micotossine : Test negativo
- Germi totali : < 5.10⁴ UFC/mL
- Coliformi : < 30 UFC/mL
- *E. Coli* / 25 g : assente
- Salmonella / 25 g : assente

CONFEZIONAMENTO

Tanica da 10 kg. IBC.

WM/12-02-2025. Per uso alimentare. Informazioni fornite a titolo indicativo e al meglio delle nostre conoscenze, senza alcun obbligo o garanzia. Le condizioni d'uso sono soggette al rispetto della legislazione e delle norme vigenti. Conforme al Regolamento UE n. 606/2009 (e successive modifiche).