

FORMULAZIONE

Preparato amiloglucolitico purificato e altamente concentrato, ricco di attività amiloglucosidiche che consentono la degradazione dell'amido della frutta e verdura in destrine e zuccheri semplici.

AMBITO DI APPLICAZIONE

Per la chiarifica e la stabilizzazione dei succhi di frutta, e vegetali ricchi di amido o parzialmente maturi. Impedisce la ricristallizzazione dell'amido, in particolare durante le operazioni di concentrazione, al fine di evitare la formazione di torbidità o depositi nel prodotto finito.

DOSAGGI RACCOMANDATI

Chiarificazione dei succhi: 2 - 5 mL/hL o 100 kg di frutta a seconda della maturazione, della varietà e della temperatura del trattamento.

Produzione di verdure: 5 - 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 DOSAPOMP; sotto continua agitazione allo scopo di ottenere una ottimale omogeneizzazione.

INTERESSI

- Ottimizza la chiarezza
- Impedisce la ricristallizzazione dell'amido
- Migliora la resa di filtrazione
- Migliora la stabilità colloidale ed organolettica

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale ermeticamente chiusa, in un luogo fresco a temperatura positiva (<10°C), pulito e senza odori. Rispettare la DLUO riportata sull'imballo. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

SPECIFICHE

FISICHE

- Aspetto e colore: liquido marrone
- pH: 4 - 5
- Densità (g/mL): ca. 1,1 - 1,3
- Attività enzimatica: glucoamilasi 1700 S-amilasi -U/mL

METALLI PESANTI

- Piombo: < 5 mg/kg
- Mercurio: ≤ 0,5 mg/kg
- Arsenico: < 3 mg/kg
- Cadmio: ≤ 0,5 mg/kg

MICROBIOLOGICHE

- Flora totale vitale: < 50 000 UFC/mL
- Coliformi: < 30 UFC/g
- Anaerobi solfito-riduttori: < 30 UFC/g
- *Escherichia coli*: Assenza in 25 g
- *Salmonella*: Assenza in 25 g
- *Staphylococcus aureus*: Assenza in 1 g
- Micotossine: Test negativo
- Attività antibiotica: Assenza

CONFEZIONAMENTO

Tanica da 25 kg, IBC da 1100 kg.

GN/01-06-2026. Per uso alimentare. Per la produzione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Informazioni fornite a titolo indicativo e al meglio delle nostre conoscenze, senza impegno o garanzia. Prodotto in conformità alle specifiche di purezza raccomandate per gli enzimi utilizzati nei processi agroalimentari dal Comitato congiunto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari (JECFA) e dalla FCC. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono soggette al rispetto della legislazione e degli standard locali.