

FORMULAZIONE

Formulazione enzimatica ricca in attività pectinasi ottenute a partire da *Arspergillus Niger*.

Grazie alla sua formulazione ad alto livello d'attività, LAZYM CLEAR permette di indebolire il rivestimento pecto-cellulare dei frutti. Così facendo, migliora il processo di chiarifica dei succhi ottenuti.

AMBITO DI APPLICAZIONE

Aumento del rendimento ed ottimizzazione della chiarifica.

DOSAGGI RACCOMANDATI

1-5 mL/hL secondo il livello di maturazione e la tecnica di chiarifica.

MODALITÀ D'USO

Diluire nella proporzione di 1 parte di preparazione enzimatica per 10 parti d'acqua (1/10) la quantità necessaria ed incorporare goccia a goccia o con l'aiuto di una pompa dosatrice DOSAPOMPE.

INTERESSI

- Ottimizzazione dell'efficacia della chiarifica, filtrazione e/o centrifuga,
- Limitazione dei rischi di ossidazione,
- Miglioramento della qualità fisico-chimica dei succhi ottenuti attraverso l'eliminazione rapida delle materie solide in sospensione.

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.

LAZYM CLEAR 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. 1,16

CHIMICHE

- Piombo : < 5 ppm
- Arsenico : < 3 ppm
- Metalli pesanti : Max 30 ppm (espressi come Pb)

MICROBIOLOGICHE

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

CONFEZIONAMENTO

Taniche da 1 kg e 10 kg. IBC.

WM/22-05-2026. 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).