

FORMULAZIONE

Formulato enzimatico liquido, concentrato in attività pectolitica, per la filtrazione tangenziale di succhi di frutta.

AMBITO DI APPLICAZIONE

Trattamento dei succhi di frutta destinati ad essere ultra o micro filtrati.

DOSAGGI RACCOMANDATI

2-10 mL/hL secondo il livello di maturazione e la tecnica di chiarifica.

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 filtrazione
- Riduzione della viscosità attraverso la degradazione delle pectine
- Chiarifica veloce
- Miglioramento della stabilità colloidale

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 CROSSFLOW 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 come 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 de 10 kg. IBC.