

FORMULAZIONE

Preparato enzimatico liquido concentrato di pectin-metilesterasi, formulato specificatamente per il trattamento (addensamento) di frutta, verdura e per la produzione di sidro tramite flottazione (french cider).

AMBITO DI APPLICAZIONE

Per l'addensamento di frutta e verdura o per la produzione di sidro per flottazione.

DOSAGGI RACCOMANDATI

Azione densificante: da 100 a 200 mL/100 kg di frutta, a seconda della maturazione e della varietà, in associazione ad un sale di calcio.

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

- Ridensificazione di frutta e verdura
- Miglioramento di consistenza, viscosità o gelificazione di frutti, puree di frutti, confetture, gelatine e coulis di frutta
- Chiarifica per flottazione dei succhi di mela destinati alla produzione di sidro.

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 FIRMING 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).