

FORMULAZIONE

Preparazione enzimatica a base di *pectin-metil-esterasi*, specifica per la formazione del chapeau brun prima della fermentazione e per la produzione di sidroa.

Purificata dalle attività pectina-liasi e poligalatturonasi, è formulata in due concentrazioni.

AMBITO DI APPLICAZIONE

Associata a un apporto di cloruro di calcio, **LAZYM PME CIDRE** consente la flottazione delle particelle responsabili della torbidità prima della fase di fermentazione. La sua concentrazione e purezza in PME permette una formazione del cappello rapida e compatta.

Attività enzimatica di *Aspergillus niger*.
(*) Unità minima garantita da Lamothe-Abiet

Denominazione	LAZYM PME Cidre	Concentrazione/g
LAZYM PME Cidre 500	Attività Pectin Metil Esterasi	500 uPME (*)
LAZYM PME Cidre 200	Attività Pectin Metil Esterasi	200 uPME (*)

DOSAGGI RACCOMANDATI

5–10 g/hL in funzione delle varietà e dello stato di maturazione delle mele. Il dosaggio deve essere adattato in base alla temperatura in uscita dalla pressa e nel serbatoio di flottazione dopo la fase di pressatura.

MODALITÀ D'USO

Dosare LAZYM PME CIDRE all'uscita della pressa, preferibilmente tramite pompa dosatrice; in alternativa, all'inizio del riempimento della vasca, per garantire una corretta omogeneizzazione dell'enzima PME CIDRE nel succo. Il cloruro di calcio viene anch'esso aggiunto in modo continuo per favorire la formazione del pectato di calcio.

INTERESSI

- Chiarificazione 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 PME Cidre 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): tra 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
- Attività antibatterica: test negativo

CONFEZIONAMENTO

LAZYM PME Cidre 200: bottiglie da 1kg e 10kg. LAZYM PME Cidre 500: tanica da 10 kg.

WM/28-01-2026. 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).

LA MOTHE-ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps 33610, CANÉJAN-BORDEAUX, FRANCE • Tél : +33 (0)5 57 77 92 92 • www.lamothe-abiet.com