



# ENDOZYM® Cellofruit IF

Preparato enzimatico per la degradazione delle fibre vegetali

## → DESCRIZIONE

**ENDOZYM® Cellofruit IF** è un preparato enzimatico privo di conservanti a base di cellulasi e pectinasi, pensato per aumentare il rendimento in fase di estrazione nella produzione di bevande vegetali e succhi di frutta.

Grazie alla sua formulazione questo prodotto è infatti particolarmente indicato per la degradazione rapida e completa di polisaccaridi complessi come cellulosa, emicellulosa e pectina, favorendo così anche molti aspetti delle possibili fasi di produzione:

- Miglioramento del processo di chiarifica mediante l'utilizzo di bentonite, gelatina e sol di silice.
- Aumento dell'efficienza e della resa di filtrazione e ultrafiltrazione.
- Miglioramento della stabilità colloidale nel tempo del prodotto finito.

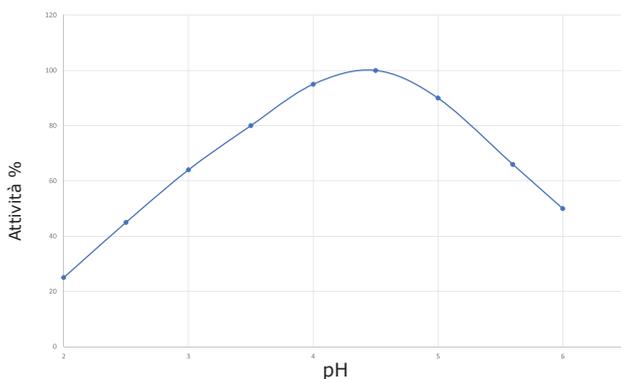
## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato enzimatico composto in ordine di concertazione da cellulasi e pectinasi (PL, PG, PME) di origine fungina.

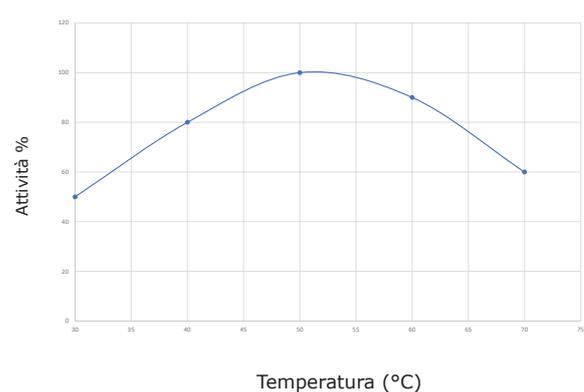
Condizioni ottimali di utilizzo:

- Temperatura compresa tra 45 e 55 °C (Succhi di frutta)
- Temperatura compresa tra 60 e 67 °C (Bevande vegetali)
- pH compreso tra 4 e 5

**Effetto del pH sull'attività**



**Effetto della temperatura sull'attività**



## → DOSAGGIO E TEMPO DI IMPIEGO

Con un dosaggio di 80-200 ml/t si ha la completa idrolisi della fibra naturale in un tempo che può andare dai 60 ai 120 minuti.

La dose e i tempi di d'impiego possono variare in base alla temperatura e al pH del composto e alla concentrazione e composizione dei polisaccaridi di cui è costituita la massa da trattare.





# ENDOZYM Cellofruit IF

## → MODALITÀ D'USO

Si consiglia di diluire il preparato fino a 10 volte il suo volume in acqua demineralizzata prima dell'aggiunta al succo da trattare.

Una volta aggiunto **ENDOZYM® Cellofruit IF** alla massa da trattare, lasciare in macerazione per un periodo di 60- 120 minuti a una temperatura di 45-55°C, mantenendo sempre in agitazione. Si consiglia, successivamente, di pastorizzare la soluzione, per inattivare l'enzima, quindi di riportarla alla temperatura più indicata e reintrodurla nel ciclo produttivo.

## → INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

**ENDOZYM® Cellofruit IF** è conforme alle norme CE e presenta tutte le caratteristiche richieste dall'OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC sugli enzimi per uso alimentare.

Gli enzimi cellulasi e pectinasi che lo compongono sono entrambi prodotti dal microrganismo di origine naturale *Aspergillus Niger* (OGM free, NO self cloning).

### **Purezza microbiologica:**

Microrganismi aerobici mesofili vivi <50.000/g

Enterobacteriaceae <10/g

Coliformi <30/g

Salmonella negativo in 25 g

Staphylococcus aureas assente in 1 g

Attività antibatterica negativo

Micotossine assenza di quantità dichiarabili

Solfati ridotti <30/g

### **Metalli pesanti:**

Cadmio <0,5 mg/kg

Mercurio <0,5 mg/kg

Arsenico <3 mg/kg

Piombo <5 mg/kg

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nel proprio imballo originale sigillato, lontano dalla luce, in luogo fresco e asciutto esente da odori, a temperature comprese tra 5 e 15°C. Non congelare.

Rispettare la data di scadenza indicata sull'imballo. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

Canestro in plastica da kg 10.

Canestro in plastica da kg 25.

