



ENDOZYM[®] Lemon

.....
 Enzima pectolítico concentrado y purificado, elaborado para la clarificación de los zumos de cítricos

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Endozym Lemon es un preparado enzimático específicamente formulado para la producción de zumo límpido.

Endozym Lemon muestra una actividad específica ya que el limón contiene en realidad una cantidad escasa de pectina, ligada a una alta presencia en hemicelulosas, entre las cuales están:

- * arabinogalactanos,
- * galactomananos,
- * galacto-glucomananos,
- * arabinoxilanos, solamente en su parte insoluble. La presencia de estos polisacáridos implica la necesidad de crear un producto formulado, con actividades enzimáticas muy específicas. **Endozym Lemon** contiene pectinasas y hemicelulasas que provienen de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger*.

Ventajas:

- * Hidrólisis de los polisacáridos del limón,
- * Optimización del proceso de clarificación, filtración y ultra filtración,
- * Permite la obtención de zumo de limón de mayor calidad (brillo, estabilidad coloidal y organoléptica en el tiempo).

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Enzima pectolítico.

→ DOSIS DE EMPLEO

Dosificación recomendada para la clarificación: 5-15 g/hL durante 60-80 minutos a 40-50°C.

→ FORMA DE EMPLEO

Dilución: Hasta 10 veces su volumen en agua desmineralizada antes de la adición al zumo a tratar. Asegurarse de la homogeneidad de la solución enzimática.

Dispersión: **Endozym Lemon** se aconseja adicionar antes al depósito de clarificación, mediante una bomba de dosificación o por dosificación en continuo mediante agitación.

Endozym Lemon puede ser utilizado a:

- pH: 2-5
- Temperatura: 8-55°C

Condiciones óptimas:

- pH óptimo: 3,5-5
- Temperatura óptima: 50-55°C.





ENDOZYM[®] Lemon

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Endozym Lemon es un preparado de utilización común en los productos alimentarios. Es conforme a las normas CE y presenta todas las características exigidas por la OMS (WHO), FAO, JECFA y FCC relativas a los enzimas para uso alimentario. El microorganismo seleccionado (*Aspergillus niger*) es NO OGM, así como los productos utilizados en la fabricación y la formulación.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Bombona de 25 kg netos.

