



ENDOZYM® Cloudy PR

Preparato enzimatico per la stabilizzazione dei succhi di agrumi "cloudy"

→ DESCRIZIONE

ENDOZYM® Cloudy PR è una miscela altamente concertata di enzimi pectolitici che consente di modificare il grado di metilazione delle pectine presenti in soluzione nei succhi concentrati cloudy senza però mai giungere alla loro completa idrolisi. Questo processo permette quindi di ottenere succhi cloudy più stabili e di evitare possibili fenomeni di sedimentazione.

I vantaggi principali nell'utilizzo di **ENDOZYM® Cloudy PR** sono:

- Azione di stabilizzazione estremamente rapida
- Prodotto altamente concertato che consente di avere bassi dosaggi di utilizzo

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato enzimatico composto da Pectinesterasi (PE), Poligalatturonasi (PG) e Pectiniasi (PL) di origine fungina. Condizioni ottimali di utilizzo:

- Temperatura compresa tra 45 e 60 °C. Il composto è comunque attivo a temperature comprese tra 25 e 65 °C
- pH compreso tra 4 e 5. Il composto è comunque attivo a pH compresi tra 2,5 e 4,5

→ DOSAGGIO E TEMPO DI IMPIEGO

Con un dosaggio di 3-10 ml/hl si ha la completa stabilizzazione del cloudy in un tempo che può andare dai 60 ai 120 minuti. Le dosi e i tempi di impiego possono variare in base alla temperatura del composto e alla natura della frutta di cui è costituito il prodotto da trattare.

→ 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.





ENDOZYM Cloudy PR

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

ENDOZYM® Cloudy PR è conforme alle norme CE e presenta tutte le caratteristiche richieste (WHO), FAO, JECFA e FCC sugli enzimi per uso alimentare.

Gli enzimi pectolitici 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 25g

Staphylococcus aureus: assenti 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.

Canestri in plastica da kg 25 netti.