



# ENDOZYM® OSI

Preparato enzimatico per l'estrazione di oli da substrati vegetali.



## → DESCRIZIONE

L'utilizzo di **ENDOZYM® OSI** consente di aumentare la resa di estrazione e separazione degli oli aromatici ed essenziali contenuti nell'emulsione estratta da molte basi vegetali come dalle scorze degli agrumi e dalle acque utilizzate per il lavaggio degli agrumi durante la pressatura.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Condizioni ottimali di utilizzo:

- Temperatura compresa tra 40 e 60°C.
- pH compreso tra 4 e 5

## → DOSAGGIO E TEMPO DI IMPIEGO

Si consiglia di utilizzare il prodotto tal quale a un dosaggio variabile tra i 4 e gli 8 g/hl. La dose di d'impiego varia in base alla temperatura del composto e alla natura della frutta che si vuole trattare.

## → INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

**ENDOZYM® OSI** 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 pectinasi e cellulasi che lo compongono sono entrambi prodotti dal microrganismo di origine naturale *Aspergillus Niger*.

### 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





## ENDOZYM<sup>®</sup> OSI

### → 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.

Taniche da 10 kg

