ENDOZYM® XLC

Miscela enzimatica liquida con attività Beta-glucanasica

➔ DESCRIZIONE

ENDOZYM® XLC è un preparato enzimatico ad alta concentrazione, formulato a partire da una miscela sinergica di β-glucanasi, cellulasi e xilanasi, ottenute mediante fermentazione sommersa di ceppi fungini selezionati di Trichoderma e Penicillium, non geneticamente modificati (non OGM).

La composizione è studiata per garantire un ampio spettro di attività idrolitiche, mirate alla degradazione efficiente delle principali componenti polisaccaridiche delle fibre vegetali presenti nei cereali.

L'azione combinata delle attività enzimatiche presenti consente la rottura selettiva dei legami endo-1,4-β-D-xilani, endo-1,4-β-glucani e endo-1,3-β-D-glucani, che costituiscono la struttura portante delle fibre emicellulosiche e glucaniche dei cereali.

Questa degradazione mirata si traduce in una rapida riduzione della viscosità del mezzo e in un miglioramento significativo della filtrabilità delle miscele, ottimizzando così le fasi successive di lavorazione.

ENDOZYM® XLC è attivo in un ampio intervallo di temperatura e pH, il che lo rende estremamente versatile e adatto a diversi contesti applicativi, sia in ambienti lievemente acidi che neutri. La sua efficacia si manifesta già nelle prime fasi di trattamento, rendendolo particolarmente indicato per l'impiego in processi di trasformazione di cereali destinati alla produzione di bevande vegetali, birra, alimenti funzionali e altri derivati.

➔ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Il preparato contiene come attività principale la β-glucanasi (EC 3.2.1.4), un enzima specifico per la degradazione dei β-glucani presenti nelle fibre dei cereali. Questa attività è responsabile della rottura dei legami glucosidici che conferiscono viscosità e resistenza strutturale alle matrici vegetali.

Condizioni ottimali di impiego:

• pH: compreso tra 3,5 e 6,0, con un optimum tra 4,0 e 5,0, ideale per ambienti lievemente acidi.

• Temperatura: attivo in un intervallo tra 20°C e 70°C, con massima attività intorno ai 60°C, che favorisce una rapida idrolisi dei polisaccaridi.

➔ DOSI DI IMPIEGO E MODALITÀ D'USO

Per l'applicazione su substrati a base di cereali, si consiglia un dosaggio compreso tra 100 e 175 g per tonnellata di materia prima. Tuttavia, il dosaggio ottimale, così come i tempi di contatto e le prestazioni enzimatiche, possono variare in funzione di diversi fattori tecnologici e compositivi, tra cui:

• Le caratteristiche fisico-chimiche del substrato (tipo di cereale, contenuto in fibra, viscosità, ecc.)
• La concentrazione del substrato nella miscela
• Il grado di idrolisi desiderato, in base agli obiettivi di processo (riduzione della viscosità, miglioramento della filtrabilità, ecc.)
• Le condizioni operative, come temperatura, pH e tempo di trattamento a disposizione

Il prodotto può essere aggiunto direttamente all'acqua di processo o alla miscela di cereali, senza necessità di prediluizione. È importante assicurare una buona miscelazione e omogeneizzazione per favorire una distribuzione uniforme dell'enzima e massimizzare l'efficacia dell'azione idrolitica.

Revisione: ENDOZYM_XLC_TDS_IT_3230725_FOOD_Italy

AEB SPA • Via V. Arici, 104 S. Polo 25134 Brescia (Italy) • Tel: +39 030 23071 • Fax: +39 030 2307281
info@aeb-group.com • www.aeb-group.com

➔ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Il prodotto deve essere conservato nel contenitore originale sigillato, in un ambiente fresco, asciutto, privo di odori e protetto dalla luce diretta, a una temperatura compresa tra 5 °C e 15 °C.

Non congelare, in quanto potrebbe compromettere la stabilità e l'attività enzimatica del formulato.

Si raccomanda di rispettare la data di scadenza riportata sull'etichetta del contenitore. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato in tempi brevi per garantirne l'efficacia.

Confezionamento: taniche da 10 kg netti.

Revisione: ENDOZYM_XLC_TDS_IT_3230725_FOOD_Italy

AEB SPA • Via V. Arici, 104 S. Polo 25134 Brescia (Italy) • Tel: +39 030 23071 • Fax: +39 030 2307281
info@aeb-group.com • www.aeb-group.com