



ENDOZYM Citrus Cloudy

.....
Enzima pectolitico concentrato e purificato, elaborato per ridurre la viscosità e stabilizzare il torbido nei succhi di agrumi
.....

→ DESCRIZIONE TECNICA

Endozym Citrus Cloudy è un preparato enzimatico, elaborato in special modo per la produzione di succhi torbidi e stabili a viscosità ridotta. **Endozym Citrus Cloudy** viene prodotto a partire da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger* in mezzo semi-solido (SSF). Questo sistema di produzione associato ai ceppi selezionati, garantisce la stabilità delle attività a pH acidi.

Endozym Citrus Cloudy è stabile a pH acido (2,2-2,6). Il tempo di azione di questo preparato viene limitato a 45 minuti, per mantenere stabile il torbido.

Endozym Citrus Cloudy contiene attività pectolitiche necessarie a permettere una parziale distruzione della pectina e di altri polisaccaridi presenti nel frutto. L'attività pectinasi, associata alle altre attività secondarie ed equilibrate, permette di idrolizzare la frazione della pectina insolubile, per liberare il succo.

Vantaggi:

- * idrolisi parziale della pectina,
- * riduzione della viscosità,
- * estrazione ottimale del succo,
- * mantenimento della stabilità del torbido.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Enzima pectolitico.

→ DOSAGGIO

Le dosi di utilizzo variano a seconda:

- * della temperatura di trattamento,
- * del tempo di azione enzimatica,
- * del tipo di agrume da trattare.

Succo di pompelmo e di arancio, dosaggio medio: 8-15 g/hL per 30- 45 minuti a 40-50°C.

Succo di limone, dosaggio medio: 10-20 g/hL per 30-45 minuti a 40- 50°C.





ENDOZYM Citrus Cloudy

→ MODALITÀ D'USO

Diluizione: fino a 10 volte il suo volume in acqua demineralizzata, prima dell'aggiunta al succo da trattare. Assicurarsi che la soluzione enzimatica sia perfettamente omogeneizzata.

Dispersione: **Endozym Citrus Cloudy** viene idealmente aggiunto con l'ausilio di una pompa dosatrice.

Endozym Citrus Cloudy può essere utilizzato a:

* pH: 5,5

* Temperatura: 8-55°C

Condizioni ottimali

* pH ottimale: 3,5-5,5

* Temperatura ottimale: 50-55°C.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Endozym Citrus Cloudy è un preparato di uso comune per l'utilizzo nei generi alimentari. E' conforme alle norme CE e presenta tutte le qualità richieste dall'OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC sugli enzimi per uso alimentare. Il microorganismo selezionato (*Aspergillus niger*) è non OGM, come pure i prodotti utilizzati per la fabbricazione e la formulazione.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Canestri in plastica da kg 10 netti.

Canestri in plastica da kg 25 netti.

