



ENDOZYM Pineapple

Enzima pectolitico concentrato e purificato per la chiarificazione del succo di ananas

→ DESCRIZIONE TECNICA

Endozym Pineapple permette di trattare la chiarificazione del succo di ananas partendo da un enzima pectolitico, adattato in modo specifico per questo processo.

Infatti l'ananas contiene una debole quantità di pectine, associata a forti tenori di emicellulasi, fra cui:

- arabinogalattani,
- galattomannani,
- galattoglucomannani,
- arabinosilani, solo sulle parti insolubili.

la presenza di questi polisaccaridi implica l'obbligo di realizzare un enzima con attività enzimatiche adatte: **Endozym Pineapple** è quindi composto da pectinasi ed emicellulasi prodotte da ceppi selezionati *Aspergillus niger* GRAS.

Vantaggi:

- idrolisi completa delle pectine e delle emicellulasi dell'ananas,
- ottimizzazione del processo di chiarificazione, di filtrazione o di ultra-filtrazione,
- assicura una migliore qualità del succo di ananas (brillantezza, stabilità colloidale ed organolettica nel tempo).

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Enzima pectolitico.

→ DOSAGGIO

Dosaggio medio in chiarificazione:

- * 5-8 g/hL per 60-80 minuti a 40- 50°C.
- * 8-12 g/hL a temperatura ambiente a seconda del tempo di contatto.

Il Pectitest permette di stabilire un dosaggio preciso all'inizio di ogni campagna.





ENDOZYM Pineapple

→ MODALITÀ D'USO

Diluizione: fino a 10 volte il suo volume in acqua demineralizzata prima dell'aggiunta al succo da trattare. Assicurarsi dell'omogeneità della soluzione enzimatica.

Dispersione: **Endozym Pineapple** viene idealmente aggiunto prima del tank di chiarificazione con l'ausilio di una pompa dosatrice, o per dosaggio continuo sotto agitazione.

Endozym Pineapple può essere utilizzato a:

* pH: 3-5

* Temperatura: 8-55°C

Condizioni ottimali

* pH ottimale: 4-5

* Temperatura ottimale: 50-55°C.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Endozym Pineapple 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 ed asciutto, a riparo da luce e calore diretti.

Canestro in plastica da kg 10 netti.

Canestro in plastica da kg 25 netti.

