

Citriczyme

Enzima pectinasa para extracción de aceites esenciales

CITRICZYME

DISTRIBUYE: OENOLAB SRL

DESCRIPCION:

CITRICZYME es una mezcla de pectinasas derivadas de la fermentación controlada de cepas no modificadas genéticamente de *Aspergillus niger*. Esta preparación enzimática es muy adecuada para la aplicación en el procesamiento de extracción de aceite de cítricos. Esta preparación es de grado alimenticio, es líquida y no contiene conservantes.

Este producto está estandarizado en la actividad de pectinasas: Actividad de pectinasas: 12.000 PLA / gr

La actividad de CITRICZYME se mide en base al PLA que puede definirse por una disminución de la viscosidad de una solución de pectina estandarizada. La viscosidad disminuye como resultado de la hidrólisis enzimática a pH y temperatura específicos. Método disponible bajo petición.

APLICACIONES:

Optimización de la recuperación de aceites esenciales.

BENEFICIOS:

Aumento del rendimiento total del aceite.

Mejora de la eficiencia y productividad de centrifugadoras y decantadores.

Mejora de la filtrabilidad del aceite.

NIVEL DE USO:

La dosis óptima de CITRICZYME depende de la calidad de la fruta y los parámetros del proceso. Las siguientes figuras son dosificaciones indicativas utilizadas comúnmente en la industria.

* Recuperación de aceite esencial de limón: de 2 a 8 gramos de enzima por 100 litros de emulsión.
Temperatura: ambiente hasta 70 ° C.

* En la recuperación de aceite de naranjas y otras frutas cítricas, la temperatura óptima se ajustará según el pH de la emulsión (cuanto más alto sea el pH, más alta será la temperatura máxima).

ESTADO REGLAMENTARIO Y DE CERTIFICACIÓN:

- * Este producto es de calidad alimentaria y cumple con las especificaciones recomendadas por la FCC y FAO / OMS JECCA.
- * Certificación Kosher.
- * Certificación Halal
- * No contiene celulasa añadida.
- * No GMO.

Citriczyme

CITRICZYME

DISTRIBUYE: OENOLAB SRL

Enzima pectinasa para extracción de aceites esenciales

PROPIEDADES QUÍMICAS:

pH óptimo: 4.0 (Fig. 1)

Estabilidad del pH: 2.0 a 6.0 (Fig. 1)

Temperatura óptima: 50 °C a 65 °C dependiendo del pH

PROPIEDADES FÍSICAS:

Forma: Marrón Líquido

Solubilidad: Miscible en agua

ALMACENAMIENTO Y ESTABILIDAD

Almacenamiento recomendado: 4-8 °C, en envases sellados y en condiciones secas.

El producto mantendrá la actividad declarada durante 24 meses a partir de la fecha de fabricación si se mantiene entre 4 y 8 °C, en el empaque original sellado. El producto debe ser usado rápidamente una vez abierto.

PRESENTACIÓN:

CITRICZYME está disponible en bidón plástico por 20 kg y/o en contenedores de 1100 kg.

GRÁFICOS:

Fig.1 Efecto del pH sobre la actividad

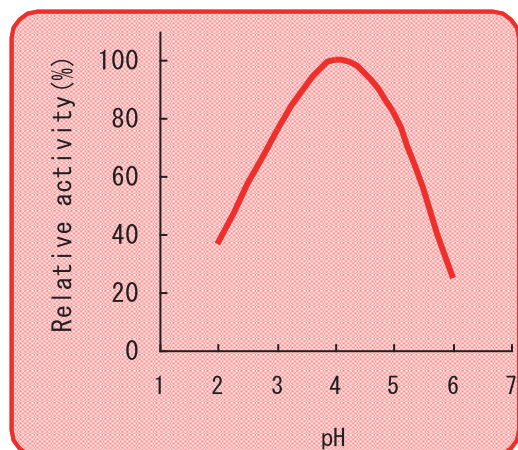


Fig.2 Efecto de la temperatura sobre la actividad

