

EnzyOlive

Complejo enzimático para procesos de extracción de aceite de oliva.

ENZYOLIVE

DISTRIBUYE: OENOLAB SRL

CARACTERÍSTICAS:

ENZYOLIVE es una pectinasa derivada de la fermentación controlada de cepas no modificadas genéticamente de *Aspergillus niger*. Esta preparación enzimática está diseñada para la maceración de la pulpa. La misma es de grado alimenticio, líquida y sin conservantes.

Este producto está estandarizado en la actividad de pectinasa: Actividad de pectinasa: 6000 PLA / gr.

El PLA mide la disminución de la viscosidad de una solución de pectina estandarizada como resultado de la hidrólisis enzimática a un pH y temperatura específicos.

APLICACIÓN:

Reducción de la viscosidad en procesos de extracción de aceite.

BENEFICIOS:

Mejora la eficiencia de la separación de fases en los procesos de extracción de aceite.
Mejora la eficiencia y productividad de las prensas y decantadores.

NIVEL DE USO:

La dosis óptima de ENZYOLIVE depende de la calidad de la fruta y los parámetros del proceso.
Las siguientes son dosificaciones indicativas utilizadas comúnmente en la industria.
100 a 200 g/t. De 1 a 3h a 20 a 65 ° C.

ESTADO REGLAMENTARIO Y DE CERTIFICACIÓN:

Este producto es de grado alimenticio y cumple con las especificaciones recomendadas por la FCC y FAO / OMS JEFCA. NO GMO

PROPIEDADES QUÍMICAS:

- * pH óptimo: 4.0
- * pH estabilidad: 2.0 a 6.0
- * Temperatura óptima: 50 ° C a 65 ° C dependiendo del pH

PROPIEDADES FÍSICAS:

- * Forma: Marrón Líquido
- * Solubilidad: Miscible con agua
- * Portador: Glicerol > 45%

ESTABILIDAD DE ALMACENAMIENTO:

En bidones sellados, en condiciones frescas y secas, el producto mantendrá la actividad declarada durante al menos 24 meses. La vida de almacenamiento se puede prolongar almacenando bajo refrigeración a 5 ° C.

PRESENTACIÓN:

ENZYOLIVE está disponible en bidones de 20 kg y/o en contenedores IBC de 1100 kg.