

ENZYOLIVE PEC

DE GRADO ALIMENTARIO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación: EnzyOlive PEC. Este producto se produce mediante fermentación sumergida con hongos GRAS, seguida de formulación. La pectinasa presenta una alta actividad en pH ácidos.

MECANISMO

Diferentes tipos de pectinasas (PG, PE y PL) intervienen en el producto para garantizar la degradación eficiente de la pectina. Además, la celulosa y la hemicelulasa favorecen la eliminación de las cadenas laterales de la estructura de la pectina y la despolimerizan al máximo, lo cual es muy útil para la clarificación del jugo y la desintegración de las células vegetales, liberando componentes valiosos en el jugo.

APLICACIONES

- * **Procesamiento de frutas y verduras:** aumento del rendimiento del jugo y clarificación del jugo; reducción de la viscosidad del puré o polvo de fruta cuando sea necesario.
- * **Extracto de planta:** mayor rendimiento de los componentes objetivo, funcionamiento más suave.
- * **Vino/sidra:** mayor rendimiento, mayor extracción de color y mejor clarificación del vino o estabilización.
- * **Bebida:** transparencia y estabilidad. mejora.

PARÁMETROS DE REACCIÓN

CONDICIÓN	RANGO
Temperatura de la actividad	25°C-63°C
Temperatura óptima	50°C-60°C
pH de actividad	2,5-4,5
pH óptimo	3,3-4,0

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Líquido marrón. El color puede variar según el lote. La intensidad del color no es una indicación de la actividad enzimática.

RECOMENDACIÓN DE APLICACIÓN

La dosis recomendada es de 0,02 a 0,1 kg/t. Esta dosis debe optimizarse según cada aplicación, las especificaciones de la materia prima, las expectativas del producto y los parámetros de procesamiento. Es recomendable comenzar la prueba con el volumen adecuado.

ENZYOLIVE PEC

DE GRADO ALIMENTARIO

ESTÁNDAR DE PRODUCTO

El producto cumple con la norma GB1886.174.

N°	ELEMENTOS		ÍNDICE
1	Densidad aparente/(g/ml)		≤1,20
2	pH/(25°C)		3.0-6.0
3	Plomo/(mg/kg)		≤5.0
4	Arsénico/(mg/kg)		≤3.0
5	Recuento total de viables/(UFC/mL)		≤50000
6	Bacterias coliformes/(UFC/mL)		≤30
7	Escherichia coli	(UFC/mL)	<10
		(NMP/mL)	≤3.0
8	Salmonela/(25mL)		No detectada

PRECAUCIONES PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA

Los preparados enzimáticos son proteínas que pueden producir sensibilización y causar síntomas de tipo alérgico en individuos susceptibles. El contacto prolongado puede causar irritación leve en la piel, los ojos o la mucosa nasal. Se debe evitar cualquier contacto directo con el cuerpo humano. Si se presenta irritación o reacción alérgica en la piel o los ojos, consulte a un médico.

ADVERTENCIAS

Mantener sellado después de cada uso para evitar infecciones microbianas y la inactivación de las enzimas hasta su finalización.

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Envase: bidón de 20 kg.

Almacenamiento: Mantener sellado en lugar seco y fresco y evitar la luz solar directa. Es aceptable una ligera sedimentación ya que no afectará el rendimiento del producto.

Vida útil: 24 meses.