



PROPECT COLOR

Descriere

PROPECT COLOR este o enzima pectolitica – *poligalacturonaza* - pentru aplicatie universala in obtinerea sucurilor de fructe.

Preparatul a aratat performante remarcabile in procesarea fructelor colorate.

Preparatul enzimatic este obtinut din *Aspergillus*

- IUB-No.: 3.2.1.15
- CAS-No.: 9032 -75 -1

Proprietati

Produsul are urmatoarele proprietati:

- a) produs lichid
- b) culoare maro si miros specific
- c) greutate specifica ~ 1.18 g/ml

Activitate

PROPECT COLOR are o activitate minima declarata de 2200 U/g.

Aplicatii

PROPECT COLOR are utilizare universala, degradeaza atat pectina solubila cat si cea insolubila, precum si arabanii. In procesarea fructelor, preparatul enzimatic este utilizat la reducerea vascozitatii, extractie, tratamentul macinaturii si a sucului, clarificare si depectinizare totala.

Dozare:

Aplicatie	Conditile de reactie	Doza
Mere Tratare suc(depectinizare) Tratare macinatura	50 °C/30 – 60 min 20 - 30 °C/ 60 min	20 – 30 g /1000 l 50 – 100 g/t
Coacaze, Mure, Cirese, Zmeura, Capsuni, Visine	Tocatura:50 °C/ 1-3 h Suc : 20 – 45 °C/ 1- 6 h	80 – 200 g/t 40 – 80 g/1000 l

Specificatii

Produsul corespunde cerintelor FAO/WHO's (JECFA) si FCC pentru enzime de calitate alimentara. Numarul total de germeni are limita superioara la : 5 x 10 000/ g.

Ambalaj

Canistra PE 1 kg, 25 kg .

Depozitare

Pastrat in spatii reci (<10°C) pierderea de activitate este mai mica de 10% pe an .

Manipulare

Evitati formarea de aerosoli . Inhalarea repetata a enzimei sub forma de aerosoli sau praf poate cauza iritare sau reactii alergice.