



ZIMOPEC AM

FOLYÉKONY KEMÉNYÍTŐBONTÓ ENZIMKÉSZÍTMÉNY

ZIMOPEC AM

A folyékony keményítőbontó enzimkészítményt az *Aspergillus niger* gomba törzsből nyerik. A ZIMOPEC AM használata alma- és körtelevél kezeléséhez javasolt.

A keményítőtartalom zavarosító hatásának megelőzésére

A ZIMOPEC AM olyan specifikus termék, mely megakadályozza az amidtartalom okozta homályosodást.

Olyan esetekben, mikor nem teljesen érett gyümölcsöt préselünk és a hőkezelés alkalmazásával (pl. az aroma megőrzés érdekében) az amidok granuláris formáról kolloiddá válnak, és így módon okoznak a lézavarosodást koncentrátumok esetében is.

A ZIMOPEC AM a derítési fázisban fejti ki hatását, a pektinbontó enzimmel együtt (ZIMOPEC P 110 L vagy AR) a hőkezelés után. Alkalmazása 45–50 °C hőmérsékletig javasolt.

Az ultraszűrés optimalizálására

A ZIMOPEC AM és AR együttes használatával megkönnyíti az ultraszűrés eljárást oly módon, hogy a szűrőmembrán eltömődését okozó nem kellően hidrolizált makromolekulák jelenléte kiküszöbölhető ezzel az előkezelési eljárással, mely biztosítja a pektin és a keményítő kivonását.

Az alkalmazás gyakorlati haszna

A folyékony ZIMOPEC AM felhasználása nagy könnyebbséget és biztonságot jelent a por alakú formához képest.

Technológiai jellemzők:

Halmazállapot:	folyékony
Szag:	típikus
Szín:	barna

Adagolás:

A készítményt 0,2–3 g/hl léhez adjuk (12 Bx).

Alkalmazás:

Javasoljuk vízzel való elegyítését (1:10 arányban), egyenletesen elosztatva a kezelendő anyagban.

Összetétel:

Aspergillus niger gomba törzsből nyert keményítőbontó hatású folyékony enzimkészítmény.

Tárolás:

Eredeti csomagolásban, 4 °C-on 3 évig megőrzi minőségét (egy év alatt kevesebb, mint 10%-ot veszít súlyából).

Kiszerezés:

25 kg-os műanyag kanna.
1 kg-os flakon.