

# ROHAPECT DA-6L



## DESCRIÇÃO

ROHAPECT DA6L é um complexo enzimático altamente concentrado indicado para o tratamento de sucos de frutas como maçã e pêra. A enzima é obtida de culturas específicas de *Aspergillus Niger*.

## PROPRIEDADES

- produto líquido
- coloração marrom com aroma característico
- peso específico: aproximadamente 1,15g/mL

## ATIVIDADE

ROHAPECT DA6L contém uma atividade mínima declarada de 210 PA.

\* 1 PA é o valor recíproco da quantidade em kg, a qual é necessária para despectinizar 100 Litros de suco de laranja padrão sob condições padrões (50°C , pH3,2, contato de 1 hora).

## APLICAÇÃO

ROHAPECT DA6L é uma combinação de pectinase/arabanase. Durante a despectinização habitual ela também degrada arabanos que possivelmente se encontram presentes, prevenindo desta forma a ocorrência de turbidez nos concentrados.

APLICAÇÃO	CONDIÇÕES	DOSAGEM
Suco da maçã (12° Bx)		
Clarificação a quente (patente Röhm No. 2607532)	No tanque de reação cheio, entre 45 - 48°C, durante 30 a 60 minutos	15 - 30g/1000L
Clarificação a frio	No tanque de reação entre 20-30°C, durante 1 a 3h.	20 - 50g/1000L

A quebra das pectinas pode ser monitorada por meio do teste de álcool.

## ESPECIFICAÇÕES

O produto cumpre os requerimentos da FAO/WHO's Joint Expert Committee for Food Additives (JECFA) e Food Chemicals Codex (FCC). A contagem viável total está compreendida no limite de 5x10<sup>4</sup> g-1.

## ARMAZENAMENTO

Se for acondicionada em local frio (+4°C) a perda de atividade será menor que 10% no período de 1 ano.

## EMBALAGEM

Bombonas de 25Kg

Frascos de 1Kg (produto fracionado denomina-se COAPECT DA6L)

Um produto com a qualidade AB Enzymes



## AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA

Rua 24 de Maio, nº 20 – Centro – Monte Belo do Sul – RS / CEP: 95718-000

Fone/Fax: (54) 3457-2000 - CNPJ: 08 020 120 / 0001 – 62