



ROHAPECT 10L

É um complexo enzimático de aplicação no processamento de sucos de frutas. Possui as seguintes características:

- produto líquido
- coloração marrom com aroma característico
- peso específico: ~1,18 g/mL
- atividade enzimática: > 70.000 ADJU/mL

APLICAÇÃO

ROHAPECT 10L utilizada universalmente e quebra a pectina solúvel e insolúvel, bem como arabanos. No processamento da fruta é qualificada por redução da viscosidade, maior extração de suco, melhor prensagem – e tratamento do suco, clarificação e despectinização total. ROHAPECT 10L é recomendada para despectinização de sucos de baixo pH, como de limão e lima.

PRODUÇÃO

A pectinase é produzida a partir do microorganismo *Aspergillus Niger*. Estes são cultivados com a ajuda de substratos naturais. As enzimas são extraídas com água, purificadas, concentradas e padronizadas.

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

ESPECIFICAÇÕES

Requerimentos correspondentes as recomendações estabelecidas pela FAO/WHO's Joint Expert Committee for Food Additives (JECFA) e Food Chemicals Codex (FCC).

APLICAÇÃO	CONDIÇÕES DE REAÇÃO	DOSAGEM
Maça, Pêra	50°C (30 – 60min)	20 – 30g/1000L
Tratamento do Suco	20 – 30°C (60min)	5 – 10g/hL
Tratamento do Mosto		
Framboesa, Amora Silvestre, Morango, Amora Preta, Groselha, Cereja, etc.	Prensagem: 50°C (1 – 3h) Suco: 20 – 45°C (1 – 6h)	80 – 200g/t 4 – 8g/hL
Suco de Lima, Limão	20-35°C (1 – 3h)	6 – 10g/hL
Frutas tropicais: Goiaba, Banana, etc.	Conforme processo 20-50°C (1 – 3h)	30 – 60g/t

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Complexo enzimático líquido.

CONSERVAÇÃO

Em lugar seco e fresco, a perda de atividade em um ano será inferior a 10%.

EMBALAGEM

Bombonas de 25Kg
Frascos de 1Kg (produto fracionado denomina-se COAPECT 10L)
Um produto com a qualidade AB Enzymes.