



## ROHAPECT MA PLUS

É um preparado enzimático pectolítico para o tratamento de frutas como maçã e uva. É uma pectinase derivada do fungo *Aspergillus*.

### APLICAÇÃO

ROHAPECT MA PLUS é um produto enzimático altamente concentrado que satisfaz as exigências para o tratamento de frutas e posterior prensagem. Devido à degradação das pectinas solúveis, a viscosidade da massa é diminuída e a extração de líquido facilitada, resultando em maior rendimento e melhor prensagem.

### PROPRIEDADES

O Produto possui as seguintes características:

- Produto líquido
- Coloração marrom com aroma característico
- Peso específico: ~ 1,15 g/mL

### ATIVIDADE

ROHAPECT MA PLUS contém uma atividade mínima de 75.000 PGU/mg. A atividade PGU é determinada pela medição de redução da viscosidade de uma solução padrão de pectina a pH 3.9 e 30°C.

### ESPECIFICAÇÕES

O produto cumpre com as normas da FAO/WHO's Joint Expert Committee on food Additives (JECFA) e Food Chemicals Codex (FCC) para enzimas de grau alimentar. A soma total está dentro do limite máximo de  $5 \times 10^4$  g-1.

## FICHA TÉCNICA

### DESCRIÇÃO

Preparado enzimático pectolítico líquido.

### DOSES DE EMPREGO

APLICAÇÃO	CONDIÇÕES	DOSES
Tratamento da massa	Durante o esmagamento. 10 - 30°C, 30 - 60min (não agitar!)	50 - 100 ppm
Extração da polpa	Após a adição de água, 25-30°C, 1 - 2h	50-75 ppm

ROHAPECT MA PLUS deve ser diluído e empregado em soluções 1-5% e completamente distribuído no produto a ser tratado.

### EMBALAGEM

Bombonas de 25 kg  
Fracos de 1 kg (produto fracionado denomina-se Coapect MA PLUS).

### CONSERVAÇÃO

Armazenado em local fresco (<100C) a perda de atividade será menor que 10% em 1 ano.