

ROHAPECT MC

DESCRIÇÃO

ROHAPECT® MC é uma preparação de enzimas pectinase fúngica de cepas clássicas selecionadas de *Aspergillus niger*.

PROPRIEDADES

- Enzima: Pectinase
- Atividade mínima: 650 PE/g
- Estirpe de produção: *Aspergillus Niger*
- IUB: 3.1.1.11
- CAS: 9025-98-3
- Forma física: líquida
- Cor: marrom

A cor e a aparência podem variar de lote para lote. A intensidade da cor não é uma indicação da atividade enzimática.

APLICAÇÃO E BENEFÍCIOS

ROHAPECT® MC é universalmente aplicada para o tratamento de mosto e suco de várias frutas: frutas vermelhas, uvas, frutas cítricas e maçãs.

O tratamento com ROHAPECT® MC resulta em viscosidade reduzida, alto rendimento de suco e clarificação rápida.

SEGURANÇA E MANUSEIO

Evite o contato direto com preparações enzimáticas durante o manuseio e evite a formação de aerossol do produto. A inalação repetida de enzima pode causar sensibilização ou reações alérgicas em indivíduos sensibilizados.

Para mais detalhes sobre o manuseio seguro de nossos produtos, consulte nossa Ficha de Segurança.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Preparado enzimático pectolítico líquido.

DOSAGEM

A dosagem da enzima depende da matéria-prima utilizada e das condições de reação, como pH, temperatura e tempo. O produto deve ser bem disperso na massa. A dosagem ideal deve ser determinada em ensaios. Para os testes iniciais, as dosagens típicas são:

Tratamento Massa:

- Frutas vermelhas: 50°C, 1-3 horas, 75-250 g / t
- Uva: 10-25°C, 1-3 horas, 40-60 g / t
- Maçã: 20-50°C, 1-2 horas, 50-100 g / t

Tratamento de suco:

- Frutas vermelhas: 50°C, 1-3 horas, 40-80 g / 1000 L
- Uva: 15-20°C, 2-8 horas, 20-40 g / 1000 L
- Macã: 50°C, 1-2 horas, 20-30 g / 1000 L
- Limão e Lima: 20-35°C, 1-3 h, 60-100 g / 1000 L

CONSERVAÇÃO e VALIDADE

Armazenamento recomendado: Armazenar em local fresco (ideal até 10°C)

O prazo de validade é exibido no certificado de análise e no rótulo do produto.

EMBALAGEM

- Bombonas de 25 kg
 - Frascos de 1 kg (produto fracionado denomina-se Coapect MC)
- Um produto com a qualidade AB Enzymes