



ROHAPECT UF

É uma preparação enzimática altamente concentrada para a decomposição de "substâncias pécticas residuais" em sucos de frutas e qualificada para melhorar a ultrafiltração. Contém um complexo enzimático com atividades enzimáticas pectinase e arabanase. A pectinase é derivada de uma cepa "clássica" de *Aspergillus niger*.

PROPRIEDADES

O produto tem as seguintes características:

- produto líquido
- coloração marrom com aroma característico
- peso específico: ~ 1,18 g / ml

ATIVIDADE

ROHAPECT® UF contém uma atividade mínima declarada de 190 PA.

PA é o valor recíproco da quantidade de enzima em quilos, que são necessários para despectinizar 100 litros de suco de maçã padrão sob condições padrão (50°C, pH 3,2, 1 h).

APLICAÇÃO

ROHAPECT UF é particularmente adequada para a decomposição de pectinas, arabanos e outras "pectinas residuais" em sucos de frutas. Sua aplicação é particularmente recomendada para melhorar a filtração e evitar turvações causadas por arabanos.

ROHAPECT UF melhora a ultrafiltração de sucos de frutas.

ESPECIFICAÇÕES

O produto cumpre as exigências do Comitê da FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) e Food Chemicals Codex (FCC) para enzimas de grau alimentar.

A contagem de células viáveis está dentro do limite máximo de $5 \times 10^4 \text{ g}^{-1}$.

COMPOSIÇÃO

Solução de pectinase, glicerol qs, cloreto de sódio qs.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Complexo enzimático líquido pectinase + arabanase

DOSAGEM

APLICAÇÃO	CONDIÇÕES DE REAÇÃO	
	REAÇÃO	DOSAGEM
Suco de pera	50-55°C/1-2H	20-40ppm
Suco de maçã	50-55°C/1-2H	20-30ppm
Outros	50-55°C/1-2H	20-50ppm

CONSERVAÇÃO

Em lugar seco e fresco, a perda de atividade em um ano será inferior a 5-10%, se conservado a +4°C.

EMBALAGEM

- Bombonas de 25Kg
- Frascos de 1Kg: produto fracionado denomina-se COAPECT UF

Um produto com a qualidade AB Enzymes