

Panzym® F2

Encimski pripravek, izbrana amilo glukozidaza, za ciljano, zanesljivo in ekonomično RAZGRADNJO ŠKROBA v SOKOVIH PEČKARJEV (hladna in topla maceracija pri 15-55°C) brez pojava vlaknastih oborin. S popolno hidrolizacijo želiranega škroba in dekstrinov pospešuje bistrenje in olajšuje filtracijo.

Navodila za uporabo in odmerki:

Potreben odmerek določimo s pomočjo jodnega testa na toplem (25°C) vzorcu soka, predhodno segretem na 80°C. Ukrep je nujen za določitev celokupnega škroba (želiranega in neželiranega). Določeni odmerek dodamo soku kakor hitro mogoče; najbolje pri pasterizaciji ali dearomatizaciji sokov.

OKVIRNI ODMERKI (za 100 L)

<u>visoka vsebnost škroba</u> (zgodnja sezona sadja)	4 - 6 ml
<u>srednja vsebnost škroba</u> (konec sezone sadja)	2 - 4 ml
<u>nizka vsebnost škroba</u> (skladiščeno sadje)	1 - 2 ml

Navedene odmerke povišamo pri ekstremni vsebnosti škroba, temperaturi izven optimalnih in omejenem (kratkem) času encimiranja. Proizvod izgubi aktivnost pri temp., višji od 60°C in v stiku z bentonitom.

Vsebina: 1L

Navodila za shranjevanje:

Hranite na hladnem (<5°C) in suhem. Rok uporabe pod navedenimi pogoji: min. 12 mes. Pri temp. skladiščenja 20°C se deklarirana učinkovitost ne spremeni 3 mesece, po tem času pa se vsak nadaljni mesec zmanjša za 1-2%. Načeto embalažo porabite takoj.

Dobavitelj: EATON Technologies GmbH, An den Nahewiesen 24, 55450 Langenlonsheim, Germany, Tel: +496704204-0, E: filtration@eaton.com, www.eaton.com/filtration

Prodaja: METROB d.o.o, Začret 20a, 3202 Ljubečna, T:03 7806 330, www.metrob.si