

## **Vulcazym JCA**

*Амилазный фермент для производства фруктовых соков*

### **Характеристика продукта**

*Вулказим JCA – это название осахаривающего фермента, способного гидролизовать крахмал в процессе производства яблочных соков. Вулказим JCA произведен микроорганизмами *Aspergillus niger* и содержит в основном амилоглюкозидазу и кислую амилазу.*

**Упаковка:** 25 кг канистра

### **Активность**

*Вулказим JCA жидкий фермент со стандартной активностью 300 AMG /г.*

### **Применение**

*Вулказим JCA используется при производстве яблочного сока во время депектинизации, после пастеризации и охлаждения. Стадия нагрева (92-95°C) обязательна для желирования крахмала.*

*Вулказим JCA активен при температуре от 10 to 60°C при pH 3.0 до 5.0.*

### **Использование**

*Вулказим JCA легок в применении. Он должен быть задан в сок после пастеризации и охлаждения в течение заполнения танка с помощью дозирующего насоса или непосредственно вся доза в сок после разбавления в 10-20 раз. Для равномерного распределения после заполнения танка рекомендуется перемешивать 5 мин.*

Применение	Дозировки	Рекомендации
Яблочный сок	2 – 4 г / 100 л сока	выдержка от 1 до 2 часов при температуре 50-55°C

### **Хранение**

*Мы рекомендуем хранить продукт при температуре 4-6 °C для сохранения максимальной активности в течение 1 года.*