Amiltex 35

Descripción

Amiltex 35 es una Alfa-Amilasa Bacterial de alta estabilidad, obtenida por proceso de fermentación sumergida de una Cepa del Bacillus Licheniformes.

Amiltex 35 se utiliza en procesos de licuefacción de almidones, en formulaciones de detergentes para eliminar manchas que contienen almidones procedentes de pasta italiana, chocolate, salsa y alimentos infantiles. La enzima **Amiltex 35** hidroliza el almidón gelatinizado que, sin la misma, tiende a adherirse a la superficie de los tejidos y a servir de aglutinante para los otros componentes de suciedad.

Declaración de Ingredientes.

Enzima Amilasa, Glicerina y Cloruro de Sodio USP.

Sistema Preservante

Proxel™ de amplio espectro de actividad.

Beneficios.

- Hidroliza efectivamente los Almidones.
- Convierte los almidones, produciendo pequeñas unidades más pequeñas, fácilmente solubles en aguas de lavado.
- Se recomienda también para la remoción de manchas superficiales de chocolate, alimentos infantiles, pasta y en general de alimentos que contengan almidones.

Aplicación y Niveles de Uso

Amiltex 35 se aplica en fórmulas para detergentes, desengomado de tejidos, elaboración de adhesivos y recubrimientos para papel, etc. Su desempeño mejora, en presencia de iones de calcio que promueven su actividad y mantienen su estabilidad.

La máxima actividad a 60 ° C se observa en soluciones con 5 a 10 ppm de calcio. En la formulación de detergentes enzimáticos, se sugieren ensayos previos de desempeño, comenzando con dosis de 0.2 % a 0,5%, con base en el volumen total de detergente. Para tratamiento de Gomas en Prendas Textiles Utilice 0.1 % a 0.5 % en relación con el peso de las prendas a tratar.

Efecto de la Temperatura

El rango efectivo de temperatura de trabajo para el **Amiltex 35** está entre 30 ° C y 80 ° C. La temperatura óptima de operación está en el rango de 50 a 90 ° C

Efecto del pH

Optimo de pH	:	7.0
Rango efectivo de pH	:	5.0 a 7.0.
Estabilidad al pH	:	7.0 a 10.0

Propiedades

Solubilidad	Enzima totalmente soluble en agua
Color	Brillante de Canela a Café oscuro
sp. Gr	N / A
Actividad (BAU / ml)	Mín. 103.000 ~ 140,000 MWU/g
Forma	Líquido olor típico a fermentación

El color de la enzima no es un indicador de la actividad enzimática y puede variar de lote a lote.

Manejo

Evite la formación de aerosoles finos del producto.

Una repetida inhalación del aerosol puede causar sensibilización y reacciones de tipo alérgico en individuos sensibles.

Empaque, Almacenamiento / Vida útil

La enzima **Amiltex 35** se empaqueta en unidades de 1, 4, 10 y 20 kilos de peso neto en garrafas plásticas.

En contenedores cerrados, debe almacenarse en lugar fresco y seco, alejado de la humedad y la luz directa del sol. La pérdida de actividad en estas condiciones puede ser inferior al 10 % en un año. Si se almacena a 10 ° C o por debajo, la vida útil en almacenamiento puede extenderse y la pérdida de actividad enzimática puede ser inferior al 5 % en un año.

Proenzimas S.A.S garantiza que la actividad enzimática dada por el método es la anunciada en la ficha técnica, pero no se hace responsable por los resultados de tratamientos efectuados con la enzima, ya que las condiciones de uso y manipulación del producto están fuera de nuestro control.