

## Clarex L

Enzima Pectinasa

### Descripción

El **Clarex L**, es un sistema enzimático, obtenido por fermentación controlada del *Aspergillus niger*, aprobada para uso enológico, mejorar el rendimiento en obtención de jugos e incluirse en el tratamiento de pulpas de Frutas y vegetales.

### Ingredientes.

Enzima y estabilizante o Vehículo USP.

### Beneficios.

- Sistema Enzimático que permite obtener jugos con velocidad más alta de sedimentación y filtración.
- Su uso permite una mejor clarificación de los jugos y vinos.
- Mejora el rendimiento de jugos finales con relación a la fruta procesada.
- Mejora la extracción del color y la eficiencia del prensado en el procesamiento de la uva.
- Mayor extracción de aromas y sabores en jugos de fruta, especialmente uva.

### Aplicación y Niveles de Uso

Hacer dispersión uniforme de la enzima a través del tanque de depectinización, reduce el tiempo de reacción. Preferiblemente debe usarse agitación.

La cantidad de **Clarex L** a usar y el tiempo requerido para el tratamiento, debe ser ajustado al sustrato, equipo, condiciones de proceso y los requerimientos particulares en planta. En general una mayor cantidad de enzima, disminuirá los tiempos de proceso aproximadamente a la mitad.

Normalmente se usa de 80 a 150 ml por tonelada de fruta a procesar.

Se recomienda usar de 30 a 50 ml de Clarex L por tonelada de jugo de uva simple cuando este se va a destinar para concentrar. El tiempo para tratamiento dependerá del grado de clarificación deseado o del grado de eliminación de pectinas esperado.

### Advertencia:

Las dosis sugeridas se dan como punto de partida con base en el conocimiento de nuestro producto, pero no implican compromiso alguno de nuestra parte con los resultados obtenidos. El usuario debe determinar la dosis óptima y elegir el proceso que resulte en mejor desempeño tecnológico de la enzima.

### Efecto de la Temperatura y el pH

**Clarex L** actúa efectivamente en un rango de pH de 3.5 a 5.0 y temperatura entre 10 °C y 50 °C, que es su temperatura óptima.

### Propiedades

|                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| Solubilidad                | Soluble en agua      |
| Color                      | Ámbar claro a oscuro |
| Olor                       | Típico de la enzima  |
| Actividad (AJDU/ml-PGU/ml) | 10,000 – 7,000       |
| Forma                      | Líquido Brillante    |

*Nótese que el color puede variar de lote a lote. La característica de color no es una condición que determine la actividad de la enzima.*

### Inactivación

**Clarex L** se inactiva rápidamente a temperatura de pasteurización o 15 minutos a 60 - 70 °C. Por encima de pH 7.0 o por debajo de 2.0, la enzima también se inactiva.

### 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 **Clarex L** está disponible en unidades de 1, 4, 10 y 20 kilos envases de plástico. Otras presentaciones se encuentran disponibles a solicitud.

Se recomienda almacenamiento en lugar fresco y seco en los envases originales cerrados, alejados 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 menos la vida útil 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.*