



LIPASA XX SPLIT 25 L[®]

Esterasa

La **Lipasa XX Split 25L** es una enzima Esterasa (E.C.3.1.1.3-Triacylglycerol Acylhidrolasa), de aspecto líquido, producida mediante fermentación sumergida de un microorganismo (*T. Lanuginosus*) modificado genéticamente. La proteína enzimática, no modificada genéticamente, se separa del organismo de producción y luego es purificada.

La enzima es de un color amarillo de tenue a oscuro con ligero olor a fermentación. La característica de color no es un indicador de la actividad enzimática y puede cambiar de lote a lote de producción.

Tiene diversos usos, entre ellos en procesamiento de papel, en formulaciones para tratamientos de aguas con presencia de grasas de origen animal o vegetal, elaboración de detergentes. Tiene alta capacidad para degradar aceites provenientes de cebos industriales, aceites de palma y coco y otros de origen vegetal.

Declaración de Ingredientes.

Enzima Lipasa, Conservante Proxel, Propilenglicol y/o sorbitol USP como estabilizantes.

Solubilidad	Soluble en Agua
Color	Amarillo hasta ámbar tenue
sp. Gr	N / A
Actividad	Mín. 3,030 FIP/g
Forma	Líquido de olor típico

Niveles de Uso Sugeridos

Se sugiere el uso de 300 a 600 gramos de **Lipasa XX Split 25L** por tonelada métrica de aceite como sustrato.

El uso de **Lipasa XX Split 25L** en otras aplicaciones, sugiere una evaluación preliminar con niveles de uso que van desde 0,2 % a 1,0 % sobre el peso de sustrato que contenga el material a procesar.

En formulaciones para detergentes, use de 0,1 a 0,8 % sobre la base detergente final.

En esta aplicación, debe incorporarse a la mezcla cuando el detergente se encuentre estabilizado en términos de pH. No se recomienda incorporar simultáneamente con agentes que puedan causar su inactivación o con elevados valores de pH.

Es necesario evaluar el uso de la **Lipasa XX Split 25L** observando el desempeño y resultado finales, hasta encontrar la dosis con resultado óptimo.

La estabilidad del producto en detergentes, es mayor cuando se usan Propilenglicol o sorbitol o derivados del ácido bórico tales como boratos, para las formulaciones líquidas.

En todo caso la mejor estabilidad se logra con el diluyente apropiado.

Efecto de la Temperatura

El rango efectivo de temperatura está entre los 30 ° C y los 40 ° C.

Efecto del pH

Optimo de pH	:	7.5
Rango efectivo de pH	:	5.0 a 8.0.
Estabilidad al pH	:	7.0 a 10.0

Manejo

Evite atomización o formación de aerosoles finos del producto concentrado.

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

Si se ingiere debe acudir al médico inmediatamente.

Empaque, Almacenamiento / Vida útil

El envase comercial de nuestro producto es el bidón plástico por 20 kilos neto; otras presentaciones están disponibles para volúmenes inferiores o superiores al estándar. El producto ha sido formulado para mantener una estabilidad óptima. Almacénese a 10 ° C preferiblemente, en su envase original. Se recomienda refrigeración. Puede resultar necesario aumentar la dosis si la enzima ha experimentado un almacenamiento prolongado en condiciones adversas, incluyendo humedad o temperatura altas.

La pérdida de actividad en condiciones frescas y secas, 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.



Los datos señalados en esta ficha técnica, son de carácter orientativo y se ofrecen de buena fe, pero no implican garantía expresa de nuestra parte ni del fabricante, ya que el manejo dado por cada usuario o las condiciones de uso de cada consumidor en particular, se encuentran fuera de nuestro control.

Proenzimas S.A. 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.