

Ovolys G

LISOZIMA CLORIDRATO

CONFORME A: REG.178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005.

Non deriva da organismi geneticamente modificati. Allergeni presenti: estratto da uova di gallina.

Ovolys G, enzima purificato a base di Lisozima, è uno strumento di controllo microbico efficace nella disagregazione della parete cellulare dei batteri Gram+ con conseguente lisi della cellula per shock osmotico.

Ovolys G è efficace nei confronti di alcuni clostridi responsabili del difetto noto come "gonfiore tardivo" che può manifestarsi nei formaggi durante la stagionatura.

Composizione

Lisozima cloridrato (E 1105)

Caratteristiche chimico-fisiche

Purezza >95%

Umidità ≤6 %

pH 3,0-5,0

Ceneri ≤0,5 %

Cloruri ≤3,5%

Arsenico <1 ppm

Azoto amminico ≤0,5 %

Azoto totale ≤17,5 %

Metalli pesanti <10 ppm

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale ≤ 300 ufc/g

Enterobatteri assenti in 1 g

Lieviti e muffe <10 ufc/g

Salmonella spp assente in 25 g

Staphylococcus aureus assente in 1 g

Dosaggio

Il dosaggio ideale per raggiungere gli obiettivi desiderati, va determinato attraverso prove su piccola scala poiché esso dipende dalle specifiche esigenze produttive.

In genere il dosaggio ideale è di 2-2,5 mg/litro.

Modalità d'impiego

Ovolys G deve essere aggiunto, sotto forma di soluzione, al latte già pastorizzato in quanto il trattamento termico potrebbe inattivare l'enzima.

Si consiglia di sciogliere il prodotto in acqua in rapporto 1:10, mescolare accuratamente fino a completa dissoluzione e lasciar riposare per circa 2 minuti prima dell'utilizzo

Conservazione

Chiuso nella confezione originale e in ambiente ad una temperatura inferiore a 20°C, il prodotto mantiene le proprie caratteristiche per più di un anno

Confezioni

Cod. 118190 - pacchetti da 5 kg

