



# Roberto Souto

LABORATORIO QUIMICOS e INSUMOS

## OPTIZYME XTR-OIL

### CARACTERISTICAS

Complejo enzimático a base de pectinasas, celulasas y hemicelulasas derivado de cepas seleccionadas no GMO de *Aspergillus niger*. El área potencial de aplicación es la optimización de los procesos de obtención de aceite de oliva, garantizando mayores rendimientos de aceite con bajo contenido de acidez y reducción de los niveles de oxidación, lo cual permite asegurar mayor estabilidad y vida útil del producto final.

La actividad de OPTIZYME XTR-OIL esta expresada en AJDU/ ml. La unidad de despectinización del jugo de la manzana (ADJU) es correlativa al tiempo de despectinización del sustrato de jugo de manzana de concentración simple, relativo al standard de pectinasa. El método de ensayo se encuentra disponible.

El rango de pH operacional es de 3,5 a 7,0 con un rendimiento óptimo a 4,2.

La actividad de la mezcla es efectiva en un rango de temperatura de entre 15° C (59° F) a 55° C (131° F). La utilización de OPTIMYZE XTR-OIL en la etapa de molienda, brinda los siguientes beneficios:

Aceites limpios y de alta calidad. Mejor extracción del aceite por prensado debido a la acción enzimática durante la maceración. Facilidad de separación por centrifugación de otros componentes de la aceituna. Disminución de la humedad remanente en el orujo, consecuentemente las tortas son fácilmente removibles.

### ALMACENAMIENTO Y MANIPULACION

Las enzimas pueden ser almacenadas en sus contenedores originales cerrados y sellados. Los contenedores deben ser almacenados debajo de los 20°C (70° F), preferentemente refrigerados y protegidos de la luz solar.

Durante su almacenaje tendrá una pérdida de la actividad menor a 5% por año a temperaturas del orden de 2° a 8° C ( 35 - 45°F).

Evitar la inhalación de polvo y vapores de la enzima.

### Complejo enzimático para optimizar los procesos en la extracción de aceite de oliva

Actividad: 75.000AJDU/ml (min.)

Apariencia: Liquido ambar

pH: 4,5 - 5,0

grado: alimenticio

Gravedad específica: 1,06 - 1,12 g/ml

### PARAMETROS BIOQUIMICOS

Tipo de enzima: pectinasa, celulasa, hemicelulasa

IUB: 3.2.1.15, 3.1.1.11, 3.2.14

CAS: 9032-75-1, 9025-56-3, 3012-54-8, 9025-98-3

Actividades colaterales: Celulasa (3,000 CU/ml)

Hemicelulasa (10,000 HCU/ml)

Inhibidores: ninguno

### ENVASE

OPTIZYME XTR-OIL se encuentra disponible en envases de 20 kg. de peso neto.

### DOSIS

en condiciones normales de proceso (pH 4,0 Temp. 20° a 40°C), se recomienda utilizar de 200 a 300 g del producto por tonelada de aceituna para un tiempo de contactos comprendidos entre los 20 a 45 minutos.

En caso de contacto con la piel u ojos, lavar inmediatamente con abundante agua, durante 15 minutos.

OPTIZYME XTR-OIL cumple con las normas actuales de FAO/WHO y las especificaciones recomendadas para las enzimas de grado alimentario del Food Chemical Codex y es reconocida como Segura en los Estados Unidos (GRAS Generally Recognized As Safe)



Distribuye:

**Roberto Souto**  
LABORATORIO QUIMICOS E INSUMOS

LAS CAÑAS 435

(C.P.:5519)

Dorrego, Gillén

Mendoza, Argentina

Tel/fax: 0261

432 5284

432 0270

rsouto@ciudad.com.ar