



JUICEZYME[®]

Melhorando a eficácia do processo do açúcar

Por que JUICEZYME?

A cana ou a beterraba contém dois polissacarídeos - Dextrana e Amido. A presença de polissacarídeos desenvolve alta viscosidade quando o caldo é processado em altas temperaturas na planta de açúcar (Aquecimento do caldo, clarificação, Evaporação, Cristalização). A viscosidade, desse jeito assim desenvolveu:

-Diminuição da eficácia da clarificação, cristalização e recuperação do Açúcar.
-Efeito adverso nos parâmetros de qualidade como a pureza do Açúcar.

A **Dextrana** é um polímero de glicose com ligações entre si de α -1,6 com ponto de ramificação de α -1,3. É produzido pelas bactérias *Leuconostoc*, que se originam da cana e do ambiente do solo, utilizando Sacarose/Glicose do caldo. A concentração típica no caldo varia entre 500 a 1000 ppm, que se concentra no xarope.

O **Amido** é um polímero de glicose com ligações α -1,4 com pontos de ramificação de ligações α -1,6. O amido se produz naturalmente na cana e a concentração varia de 400 a 1000 ppm no caldo.

Para melhorar a eficiência do processo e a qualidade da hidrólise da Dextrana e do Amido durante o processo é fundamental. Muitas vezes isso é uma tarefa complicada e cara.

JUICEZYME controla efetivamente este desafio de alta viscosidade. JUICEZYME hidrolisa efetivamente tanto a Dextrana quanto o Amido, e evita a necessidade de adquirir diferentes enzimas que são a Dextranase e a Amilase. Isto ajuda as usinas de açúcar a reduzir os custos operacionais.



DEDINI
INDÚSTRIAS DE BASE


praj
Innovate • Integrate • Deliver

Especificações do produto

Aspecto	Líquido de cor marrom claro
Dextranase	1-3% base de peso seco (590 a 600.000 UI/mg)
Amilase	1-3% base de peso seco (425 a 475 UI/mg)
Densidade Relativa	1.14 to 1.18
pH	5.0-6.0
Salmonella & E.coli	Não detectado
Metais pesados	Abaixo de 25 ppm

Definições das unidades:

DU: Unidade Dextranase - Definida como aquela que libera 1,0 umole de Isomaltose (medida como maltose) por minuto a pH 6,0 a 37°C, utilizando dextrana como substrato.

AAU: Unidade de amilase alfa - Uma AAU de atividade a-amilase é a quantidade de enzima necessária para hidrolisar 10 mg de amido por minuto sob condições determinadas. (Determinado pela taxa de hidrólise de amido como refletido na proporção de diminuição da capacidade de coloração do iodo).

(Métodos de análise disponíveis mediante solicitação)

Status GM: O produto não é manufaturado ou não contém micróbios geneticamente modificados. O produto não é geneticamente modificado.

Dosagem: Juicezyme é recomendado a 3 PPM na quantidade de caldo misto. (Assume-se que o caldo moído é gerado na mesma proporção com base no peso da cana). A dose pode ser otimizada com base no conteúdo de Dextrana e Amido.

Método de aplicação: Antes da aplicação, o Juicezyme é diluído com água limpa e filtrada. Os pontos recomendados para aplicações são (a) Tanque de caldo misto após a moagem (b) Tanque de xarope clarificado. São fornecidos serviços técnicos para identificar o método e o ponto de aplicação.

Condições de aplicação para Juicezyme: Juicezyme é ativo em uma ampla faixa de PH e Temperatura. A faixa de temperatura é de 60 a 80°C enquanto que a faixa de pH é de 5,3 a 6,80.

Embalagem: Disponível em tambores de 30 Litros e em tanques de 1000 Litros.

Armazenagem e manipulação: Recomenda-se armazenar em local fresco e seco, longe da luz solar. Não é necessário nenhum equipamento de manipulação especial. recomenda-se o uso de EPI normal.

Prazo de validade: Quando armazenado nas condições recomendadas, o produto é estável por 24 meses na embalagem original.