

# L-ZYME™ FA

ENZIMA ALFA AMILASE FÚNGICA

**L-ZYME™ FA** é uma enzima Alfa Amilase Fúngica concentrada de grau alimentício (E.C. 3.2.1.1) produzida a partir da cepa clássica de *Aspergillus oryzae* por meio de fermentação líquida submersa.

## CARACTERÍSTICAS

A enzima **L-ZYME™ FA** hidrolisa rapidamente as ligações  $\alpha$ -1,4 glicosídicas no amido, transformando-as em uma massa de maltose, maltotriose, glicose e outros oligossacarídeos.

## INGREDIENTES

Enzima alfa-amilase fúngica

## APLICAÇÕES

Dosagem na fermentação de 3-15 ppm

(A otimização da dosagem deve ser realizada com base nas condições específicas de cada planta.)

## EMBALAGENS

Disponível em embalagem tipo IBC de 1.125 Kg.

## INSTRUÇÕES DE USO

0,1-0,3 kg por tonelada de grãos.

Entre em contato com a equipe técnica da Lallemand Biofuels & Distilled Spirits para mais detalhes e ajustes.

## ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO

**L-ZYME™ FA** deve ser mantido em local fresco e seco e à temperatura ambiente (25 °C), garantindo sua validade pelo período informado no rótulo. Quando armazenado refrigerado, entre 4 °C e 8 °C, sua estabilidade é prolongada.

## REGULAMENTAÇÃO & CERTIFICAÇÃO

▪ **L-ZYME™ FA** possui certificação Kosher

## PRECAUÇÕES

Evite a inalação de vapores ou névoas do produto enzimático líquido.

Em caso de contato com a pele ou os olhos, lave imediatamente com água durante pelo menos 15 minutos. É necessário utilizar equipamento de proteção adequado ao manusear qualquer produto enzimático.

É importante ressaltar que a cor pode variar entre lotes, porém isso não afeta o desempenho do produto.



ESTRADA PROFESSOR MESSIAS JOSÉ BAPTISTA, 2007  
BAIRRO ITAPERU, PIRACICABA/SP – CEP 13.400-970.  
+55 19 3436-6600 LBDS.COM.BR