

L-ZYMET™ PL

PULLULANASE

L-ZYMET™ PL é uma enzima de grau alimentício feita a partir de uma cepa refinada de *Bacillus subtilis* através de fermentação líquida submersa que catalisa ligações α -1,6 glicosídicas em amido liquefeito para produzir oligossacarídeos lineares.

CARACTERÍSTICAS

O amido é composto por amilose, um polímero de glicose virtualmente linear em que as unidades de glicose estão ligadas por ligações α -1,4 glicosídicas, e amilopectina, na qual as cadeias laterais são ligadas por ligações α -1,6 glicosídicas.

A **L-ZYMET™ PL** hidrolisa rapidamente as ligações α -1,6 glicosídicas, produzindo dextrina ramificada, maltose e maltotriose.

INGREDIENTES

Enzima Pullulanase

APLICAÇÕES

Dosagem na fermentação de 3-20 ppm

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

EMBALAGENS

Disponível em embalagem tipo IBC de 1.125Kg.

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-ZYMET™ PL 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-ZYMET™ PL** 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