



e.Clean Tools

Enzymatische Reinigung in Lebensmittelprozessen

Produkterläuterung

e.Clean Tools ist eine flüssige Mischung spezialisierter Enzymaktivitäten zum Lösen hartnäckig anhaftender pflanzlicher Stoffe in typischen Verarbeitungsgegenständen der Obst- oder Gemüseindustrie. Dies gilt für Oberflächen von Tankgefäßen, Rohren, Rührwerken, Homogenisatoren, Siebe und vieles mehr. Die Mischung besteht aus einer breiten Palette hochwirksamer Glucanasen und Pektinase Aktivitäten (inklusive Abbau der „hairy region“ Pektinseitenketten).

Dosage

e.Clean Tools zeigt seine beste Wirksamkeit in leicht sauren Medien – pH 4,5 - 5,5 – mit einem Temperaturbereich von 45 - 60 °C. Die Anwendung in nicht angesäuerten Medien ist mit verlängerter Reaktionszeit möglich.

Der enzymatische Reinigungsschritt kann auf eine erste Wasserspülung der Verarbeitungswerkzeuge folgen. e.Clean Tools wird durch Besprühen größerer Oberflächen (z. B. Tankgefäße, Presskäfige, Filtertücher, Wasserkanäle) mit einer 2%igen Verdünnung oder durch ständige Zirkulation einer 0,2 %igen Verdünnung in geschlossenen Systemen (z. B. Rohrnetz, Adsorbereinheiten, Membranfilter usw.) angewendet. Nachfolgende chemische Reinigungsschritte und eine Wasserspülung lösen ehemalige anhaftende organische Filme leicht ab. Bei geringem Kontaminationsrisiko kann ein geschlossenes System bis zu 60 Stunden mit der Enzymlösung ruhen.

Lagerung

Optimal ist die Lagerung bei 0 – 10 °C. Höhere Lagertemperaturen verkürzen die Haltbarkeit. Temperaturen über 25 °C sollten vermieden werden. Angebrochene Gebinde sind dicht zu verschließen und so schnell wie möglich zu verbrauchen.