



e.Clean Tools

Nettoyage enzymatique dans les processus alimentaires

Explication du produit

e.Clean Tools est un mélange liquide d'activités enzymatiques spécialisées pour dissoudre les matières végétales tenaces dans les produits industriels typiques.

des objets de traitement typiques de l'industrie des fruits et légumes. Cela concerne les surfaces des cuves, des tuyaux, agitateurs, homogénéisateurs, tamis et bien plus encore. Le mélange se compose d'une large gamme de glucanases hautement efficaces.

activités glucanases et pectinases (y compris la dégradation des chaînes latérales de pectine "hairy region").

Dosage

e.Clean Tools montre sa meilleure efficacité dans des milieux légèrement acides - pH 4,5 - 5,5 - avec une plage de température de 45 - 60 °C.

L'utilisation dans des milieux non acidifiés est possible avec un temps de réaction prolongé.

L'étape de nettoyage enzymatique peut être suivie d'un premier rinçage à l'eau des outils de traitement. e.Clean Tools s'utilise par pulvérisation d'une dilution à 2 % sur les grandes surfaces (par ex. cuves de réservoirs, cages de pressage, toiles filtrantes, canaux d'eau) ou par circulation continue d'une dilution à 0,2 % dans des systèmes fermés (par ex. réseau de tuyaux, unités d'adsorption, filtres à membrane, etc.). Les étapes de nettoyage chimique ultérieures et un rinçage à l'eau permettent de décoller facilement les anciens films organiques adhérents. En cas de faible risque de contamination, un système fermé peut reposer jusqu'à 60 heures avec la solution enzymatique.

Stockage

Le stockage optimal est à 0 - 10 °C. Des températures de stockage plus élevées réduisent la durée de conservation. Les températures supérieures à 25 °C doivent être évitées. Les emballages entamés doivent être fermés hermétiquement et utilisés le plus rapidement possible.