

STARTER ZYME

Soluzione liquida di enzimi proteolitici, lipolitici e amilolitici

CARATTERISTICHE

Starter Zyme è una soluzione acquosa stabilizzata di tre tipi di enzimi appartenenti alle seguenti classi: amilasi (E.C.: 3.2.1.1), proteasi (E.C.:3.4.21.62) e lipasi (E.C.: 3.1.1.3).

La loro combinazione rende il preparato idoneo per l'attacco degradativo di uno sporco complesso costituito da sostanze organiche quali: amidi, zuccheri, proteine, peptoni (denaturate e non) e grassi, depositato su qualsiasi tipo di superficie.

Le specifiche attività enzimatiche subiscono una variazione contenuta in un intervallo di pH che va da 7 a 11 e di temperatura che va da +5° a +50°C.

Al di fuori di questi valori, i cali di attività diventano più significativi.

In linea generale, **Starter Zyme** è ideale per la rimozione dei depositi di sostanze organiche da superfici di macchine e attrezzature per la lavorazione degli alimenti, da tubazioni di veicolazione di liquidi (es.: liquami) e da pavimentazioni in genere.

È quindi ideale per le industrie alimentari, per la manutenzione preventiva in qualsiasi tipo di attività artigianale/industriale.

Le acque reflue contenenti i residui degradati dello sporco subiscono un miglior attacco batterico che favorisce la biodegradazione e contiene il fenomeno di sviluppo dei cattivi odori.

Starter Zyme è anche indicato per gli studi dentistici, per i vari passaggi di pulizia decontaminante della strumentazione in uso.

DATI CHIMICO/FISICI

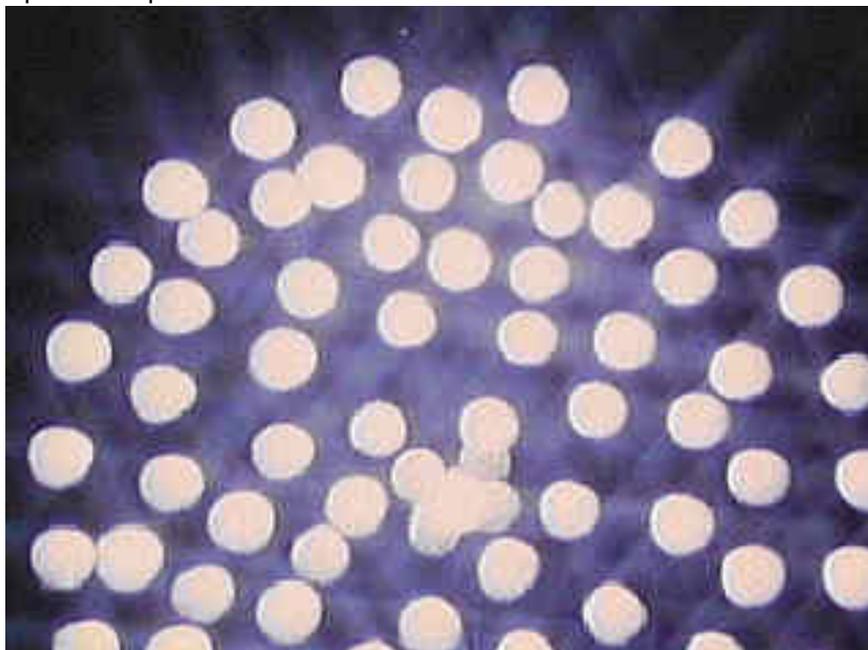
Stato fisico	: liquido
Densità _(15°C)	: 0,9 Kg/lt
Solubilità in acqua	: solubile
Profumo	: limone

MODALITA' D'USO

Preparare una soluzione acquosa al 3-5% a temperatura ambiente e versarla nei pozzetti o nei punti di scarico presenti nella pavimentazione (circa 1 litro per ogni punto).

Far scorrere un po' di acqua (meglio se tiepida) e lasciare agire.

Ripetere questa operazione periodicamente nell'arco della settimana lavorativa.



Attenzione: le soluzioni acquose di **Starter Zyme** vanno preparate al momento e consumate entro le 8 ore successive; non usare mai acqua con temperature > +60°C e soluzioni acide (pH < 6).

Per il lavaggio delle attrezzature e/o particolari di macchinari, è consigliabile un tempo di contatto di almeno 30/60 min. a 15°C.

In tal caso curare accuratamente il risciacquo al fine di prevenire una contaminazione enzimatica degli alimenti.

Per gli studi dentistici è consigliato l'utilizzo del 'bagno-maria', tarati su una temperatura ottimale compresa nell'intervallo 25°/35°C, impiegando delle soluzioni acquose al 4/8 %.