



# Olease

**Enzima per l'industria elaiotecnica in  
formulazione liquida concentrata**

Informazioni tecniche

Enzima con attività pectolitica, cellulosa,  
emicellulasica e poligalatturonasica.

L'enzima OLEASE è conforme alle specifiche  
FAO/WHO

## Vantaggi

Aumento della resa di estrazione

Miglioramento del profilo qualitativo e  
organolettico dell'olio

Aumento del contenuto di antiossidanti  
naturali

Miglioramento dell'efficienza e della  
produttività del frantoio

Facilita il trattamento delle acque di  
vegetazione

## Applicazioni

### Uso limitato – uso professionale

Prima dell'utilizzo consultare i  
regolamenti del proprio paese di  
appartenenza

Il prodotto enzimatico OLEASE viene  
utilizzato per trattare la pasta di olive  
prima del processo di estrazione dell'  
olio.

OLEASE è estremamente semplice da  
usare, non richiede modifiche agli  
impianti o alle fasi del processo.

## Dosaggio

OLEASE si usa da 150 a 250 g/ton di  
olive prediluito in acqua 1:10 subito  
prima dell'uso.

## Packaging:

Flaconi da 1 kg, scatole da 15 kg,  
tanica da 25 kg