

## BERMASI 5000

MACERANTE CONCENTRATO

### COMPOSIZIONE CHIMICA

Enzimi pancreatici ad alta concentrazione

#### CARATTERISTICHE

<i>Aspetto:</i>	<i>polvere fine di color bianco</i>
<i>pH in soluzione al 10%:</i>	<i>5,5 – 6,5</i>
<i>Unità enzimatiche:</i>	<i>L.V. 5000 circa</i>
<b>ESENTE DA SOLFATO DI AMMONIO</b>	

#### PROPRIETÀ

Il **BERMASI 5000** non contiene sali ammoniacali per cui può essere impiegato in tutti i casi in cui non sia consentita la presenza di ioni ammonio. Quindi il **BERMASI 5000** non ha effetto decalcinante, di questa cosa si deve tener conto nella formulazione della decalcinazione-macerazione.

Il **BERMASI 5000** ha un'azione energica, per cui vanno curati attentamente i tempi di lavoro.

Il **BERMASI 5000** se usato in basse percentuali trova impiego per articoli che devono conservare un tatto sostenuto e scattante, mentre dosaggi maggiori vengono richiesti per pelli morbide e pastose.