

Enzymage Panzym® Arome G

Préparation enzymatique pectinase/beta-glucosidase pour libérer les arômes lors de la vinification

Panzym Arome G enzyme est une composition enzymatique granulée obtenue par fermentation immergée* à partir d'une souche spéciale de *Aspergillus niger*. Panzym Arome G enzyme, composition mixte très concentrée et purifiée de pectinases et de beta-glucosidases, sert à mettre en valeur la typicité variétale du bouquet de vins blancs et rosés en libérant des substances aromatiques propres aux raisins (terpènes). Les pectinases de Panzym Arome G enzymes améliorent la clarification et la filtrabilité des vins nouveaux.

Application

Panzym Arome G enzyme a été conçu pour renforcer la libération aromatique dans les vins nouveaux ayant surtout des glycosides de terpène comme précurseurs aromatiques, tels les muscats, gewürztraminer et cépages similaires. Les composants actifs de Panzym Arome G enzymes sont facilement solubles dans le moût ou l'eau aux concentrations indiquées pour des conditions usuelles de travail. Le produit est ajouté sous forme de solution à 10 % à la fin de la fermentation alcoolique, p.ex. lors du soutirage. Avant le sulfitage des jeunes vins il est conseillé d'ajouter 20 g/hl de SIHA® Bentonite active produit de collage pour stopper la réaction enzymatique.

La présence de glucose réduit l'activité de l'enzyme. La fructose n'a aucune incidence sur l'activité. C'est pourquoi il faut doubler la durée de traitement à partir de teneurs en sucre résiduel de 30 – 100 g/l.

Dosage

Utilisation	Dosage g/hl	Durée jours
Vins jeunes blancs et rosés	4 – 5	10 – 15
Vins naturellement doux	8 – 10	15 – 20

Activité

Panzym Arome G enzyme a une activité de pectinase de 3.500 PGNU/g à 20 °C et une activité de β-glucosidase de 200 CBU/g.

Remarques particulières

Les enzymes sont irrémédiablement détruites par adsorption au contact de la bentonite.

La réaction d'enzymage doit être terminée avant l'ajout de bentonite ou la bentonite éliminée avant l'ajout d'enzymes.

Tout traitement éventuel à la bentonite est à faire après l'enzymage, car sinon l'enzyme est adsorbée par la bentonite et inactivée. L'utilisation de max. 150 mg/l SO₂ n'influence pas l'activité enzymatique.

L'activité enzymatique est fortement réduite par addition de charbon actif. Il convient donc d'éviter l'utilisation conjointe d'enzymes et de charbon actif.

L'utilisation de Panzym Arome G enzyme avec les vins rouges est déconseillée, car il peut y avoir perte importante de colorants.

Sécurité et pureté

Le produit est un microgranulé blanc et soluble, sans conservateurs et pratiquement sans poussière. Il est conforme aux recommandations JEFCA et FCC de la FAO/OMS pour les enzymes alimentaires, complétées par une valeur limite supérieure de 5 x 10⁴/g pour le nombre global de cellules et 10²/g pour les pourritures.

Aucun effet néfaste n'est connu en cas d'utilisation conforme et de mise en oeuvre dans les règles de l'art.

Vous trouverez d'autres informations de sécurité sur la fiche de données de sécurité CE que vous pouvez télécharger à partir de notre page d'accueil.

Stockage

Panzym Arome G enzyme est un microgranulé et a donc une très bonne stabilité. Stocké à max. 25 °C il conserve l'activité décrite plusieurs années. Le produit doit être stocké dans un endroit sec afin d'éviter aux boîtes de rouiller.

Formats de livraison

Panzym Arome G enzyme porte la référence 95.124.001 et est livrée dans des unités d'emballage suivantes :

100 g boîtes

Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée de Panzym Arome G enzyme est régulièrement contrôlée durant le processus de fabrication.

Des contrôles supplémentaires très stricts sont réalisés juste avant et pendant l'emballage définitif du produit.

Panzym® est une marque déposée de Novozymes A/S.

Amérique du Nord

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gratuit : 800 656-3344
(seulement en Amérique du Nord)
Tél : +1 732 212-4700

Chine

No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. Chine
Tél : +86 21 5200-0099

Europe/Afrique/Proche-Orient

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Allemagne
Tél : +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Allemagne
Tél : +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Allemagne
Tél : +49 6704 204-0

Singapour

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapour 508914
Tél : +65 6825-1668

Brésil

Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brésil
Tél : +55 11 3616-8400

**Pour de plus amples informations,
contactez-nous à l'adresse e-mail
suivante : filtration@eaton.com ou
en ligne sur www.eaton.com/filtration**

FR
2 B 1.6.29
12-2016

© 2016 Eaton. Tous droits réservés. Toutes les marques commerciales et marques déposées sont la propriété de l'entreprise concernée. Toutes les informations contenues dans la présente brochure ainsi que les recommandations concernant l'utilisation des produits décrits sont basées sur des tests considérés comme fiables. Il incombe cependant à l'utilisateur de vérifier que ces produits sont adaptés à sa propre application. Etant donné que nous ne pouvons pas contrôler l'utilisation concrète par des tiers, Eaton ne donne aucune garantie explicite ou tacite quant aux effets d'une telle utilisation ou aux résultats réalisables par ce biais. Eaton décline toute responsabilité concernant l'utilisation de ces produits par des tiers. Les informations contenues dans la présente brochure ne doivent pas être considérées comme exhaustives car d'autres informations pourraient s'avérer nécessaires voire souhaitables au regard des circonstances spécifiques ou exceptionnelles ou encore des lois ou dispositions légales en vigueur.



Powering Business Worldwide