

Enzymierung Panzym® BE XXL

Vollständige Depektinisierung und sehr gute Farb- und Aromaextraktion bei Beerensäften

Panzym BE XXL Enzym ist ein pektolytisches, flüssiges Enzympräparat, das durch Submersfermentationen von *Aspergillus*-Spezies produziert wird. Das neu entwickelte Pektinaseprodukt ist besonders zur Depektinisierung von Beerenmaischen geeignet. Panzym BE XXL Enzym ist hinsichtlich der wesentlichen Enzymaktivitäten ausgewogen und optimiert.

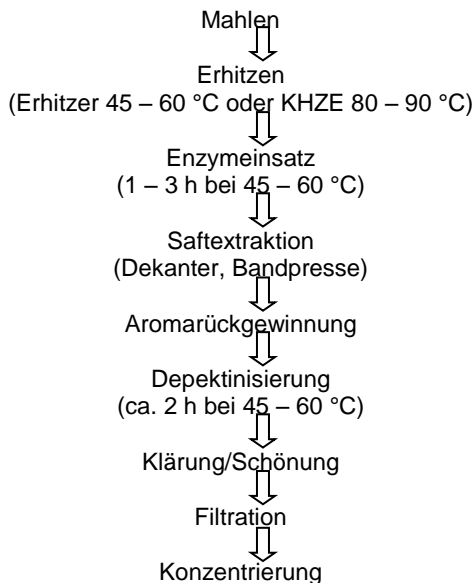
Der Enzymeinsatz bei der Maischeverarbeitung von Beerenobst ist sehr stark verbreitet. Die Variabilität innerhalb der Beerenfrüchte, einige besitzen sehr hohe Pektingehalte andere hingegen niedrige pH-Werte, erfordert den Einsatz von Spezialenzymen, um eine wirtschaftliche Ausbeute zu erreichen. Neben der Ausbeute ist die Trennung von Saft und Fruchtfleisch unter optimaler Extraktion der Farb- und Aromastoffe eine weitere wichtige enzymatische Eigenschaft von Panzym BE XXL Enzym.

Anwendung und Wirkungsweise

Panzym BE XXL Enzym erzielt sehr gute Resultate bei kürzeren Standzeiten. Die vollständige Degradation von Pektin erfolgt sehr schnell, so dass eine optimale Extraktion und Stabilität der Farb- und Aromastoffe gewährleistet werden kann.

Die Wirkungsweise des Enzyms liegt in einem Temperaturbereich von 15 – 60 °C. Die maximale Aktivität ist bei 50 – 60 °C erreicht.

Fließschema der Beerenverarbeitung:



Powering Business Worldwide

Maischeempfehlung – Dosage

| Anwendung | Dosage (ml/to) |
|---|-------------------|
| Schwarze Johannisbeeren, Preiselbeeren | 80 – 160 |
| Rote Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren | 50 – 100 |
| Erdbeeren, Stachelbeeren | 20 – 60 |

Enzymanwendung

Die Enzyme sollten in kaltem, sauberem Wasser 1:5 bis 1:10 verdünnt werden. Die Zugabe kann in den Enzymierungstank während der Befüllung erfolgen oder über eine Dosiereinrichtung mit in den Produktstrom.

Saftdepektinisierung – Dosage

Die aufgelisteten Dosagemengen im Maischestadium können auch zur Saftdepektinisierung verwendet werden. Bei wenig pektinhaltigen Säften ist eine Enzymdosage von 5 – 15 ml/hl ausreichend.

Temperatur

Aufgrund der verringerten Enzymaktivität sollten Temperaturen unterhalb 10 °C vermieden werden.

Sicherheit und Reinheit

Panzym BE XXL Enzym entspricht den Spezifikationen von FAO/WHO (JECFA und FCC) für Enzyme in der Lebensmittelindustrie.

Panzym BE XXL Enzym wird mit Hilfe von Mikroorganismen, die gemäß EU Definition als self-cloned charakterisiert sind, hergestellt. Der Mikroorganismus ist aufgrund:

- EU Richtlinie 2001/18/EG (in der jeweils gültigen Fassung)
- dem deutschen Gentechnikgesetz (GenTG)

als nicht gentechnisch verändert klassifiziert.

Die nationale Gesetzgebung in anderen Ländern ist entsprechend zu Beachten.

Das Enzym ist ungeachtet der Klassifizierung des Produktionsorganismus **nicht gentechnisch verändert**.

Panzym BE XXL Enzym wird nach der Sterilfiltration aseptisch abgefüllt und ist praktisch keimfrei. Panzym BE XXL Enzym ist ein bräunliches, flüssiges Enzympräparat, das den typischen Geruch fermentierter Produkte besitzt.

Panzym BE XXL Enzym ist wie folgt charakterisiert:

- Produktionsorganismus: *Aspergillus niger*
- Spezifizierte Aktivität: 13.600 PECTU/g (Pektin Lyase)

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können

Lagerung

Die Lagerung sollte bei 0 – 10 °C in unversehrter Verpackung und vor Sonneneinwirkung geschützt erfolgen.

Ungünstige Lagerbedingungen (direkte Sonneneinstrahlung, erhöhte Lagertemperaturen) können eine höhere Dosage erfordern.

Anbruchpackungen sind umgehend aufbrauchen.

Lieferformen

Panzym BE XXL Enzym hat die Artikel-Nummer 95.265 und wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

20 kg PE-Kanister

Geprüfte Qualität

Panzym BE XXL Enzym wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktqualität überprüft.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Nordamerika
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel: +1 732 212-4700

Europa/Afrika/Naher Osten
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel: +49 6704 204-0

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

Singapur
4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel: +65 6825-1668

Brasilien
Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8400

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter filtration@eaton.com oder online unter eaton.com/filtration

DE
B 1.6.4.5
12-2016

© 2016 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide