

Enzymage Panzym® BE XXL

Dépectinisation intégrale et excellente extraction des arômes et matières colorantes des jus de baies

Panzym BE XXL enzyme est une préparation enzymatique pectolytique liquide, produite au moyen de fermentations submergées d'espèces d'*aspergillus*. Ce nouveau produit de pectinase est particulièrement indiqué pour la dépectinisation de moûts de baies. Panzym BE XXL enzyme est équilibré et optimisé quant aux activités enzymatiques essentielles.

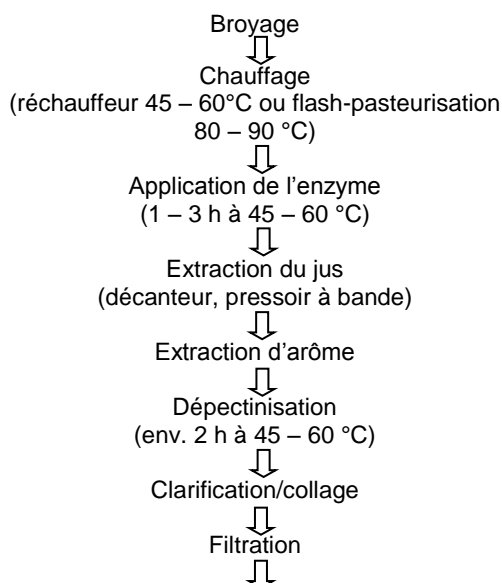
L'utilisation d'enzymes est très répandue dans le traitement du moût de baies. La variabilité des baies - certaines ayant des teneurs très élevées en pectine alors que d'autres présentent de faibles valeurs pH - requiert l'emploi d'enzymes spéciales afin d'obtenir un rendement rentable. Outre le rendement en jus, la séparation du jus et de la pulpe avec une extraction optimale des matières colorantes et aromatiques constitue une autre caractéristique enzymatique importante de Panzym BE XXL enzyme.

Application et mode d'action

Panzym BE XXL enzyme permet l'obtention de très bons résultats dans des temps très brefs. La pectine se dégrade intégralement très rapidement, ce qui permet de garantir une extraction et une stabilité optimales des substances colorantes et aromatiques.

L'enzyme agit dans une plage de températures comprise entre 15 et 60 °C, l'activité maximale étant obtenue à 50 – 60 °C.

Schéma fonctionnel du traitement des baies:



Concentration

Dosage recommandé pour les moûts

Application	Dosage
Cassis, airelle rouge	80 – 160 ml/t
Groseille rouge, framboise, mûre	50 – 100 ml/t
Fraise, groseille à maquereau	20 – 60 ml/t

Application enzymatique

Les enzymes doivent être diluées dans de l'eau froide et propre dans une proportion de 1:5 à 1:10. Elles peuvent être additionnées dans la cuve d'enzymage durant le remplissage ou dans le flux de produit au moyen d'un dispositif de dosage.

Dosage pour la dépectinisation de jus

Les dosages indiqués au stade du moût peuvent également être appliqués pour la dépectinisation de jus. Pour les jus à faible teneur en pectine, un dosage d'enzymes de 5 à 15 ml/hl suffit.

Température

Les températures inférieures à 10 °C doivent être évitées en raison de l'activité enzymatique réduite.

Sécurité et pureté

Panzym BE XXL Enzym est conforme aux spécifications FAO/WHO (JECFA et FCC) pour les enzymes utilisées dans l'industrie agro-alimentaire.

Panzym BE XXL Enzym est élaboré à l'aide de microorganismes caractérisés selon la définition de l'UE comme « organismes auto-clonés ». Conformément aux termes de :

- la directive 2001/18/CE de l'UE (dans sa version en vigueur)
- la loi allemande sur le génie génétique (GenTG),

le microorganisme n'est pas classé parmi les organismes génétiquement modifiés.

Il convient de respecter la législation nationale en vigueur dans d'autres pays.

Panzym BE XXL Enzym **n'est pas non plus génétiquement modifié.**

Après une filtration stérile, Panzym BE XXL Enzym est conditionné de manière aseptique et donc en principe exempt de germes. Panzym BE XXL Enzym est une préparation enzymatique liquide de couleur brunâtre qui possède l'odeur typique des produits de fermentation.

Panzym BE XXL Enzyme se caractérise comme suit :

- Organisme de production : *Aspergillus niger*
- Activité spécifique : 13600 PECTU/g (pectine-lyase)

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 que vous pouvez télécharger à partir de notre page d'accueil.

Stockage

Le produit doit être stocké à une température de 0 – 10 °C dans un emballage intact et à l'abri du soleil. Des conditions de stockage non appropriées (exposition directe aux rayons du soleil, températures de stockage élevées) peuvent nécessiter un dosage plus élevé.

Les emballages ouverts doivent être consommés rapidement.

Conditionnement

Panzym BE XXL Enzym est référencé sous le code 95.265 et disponible dans les unités d'emballage suivantes :

Bidon PE de 20 kg

Qualité contrôlée

Pendant la fabrication de Panzym BE XXL Enzym, nous procédons à des contrôles réguliers pour garantir l'excellente qualité constante de produit.

De plus, nous réalisons des contrôles stricts juste avant et pendant l'emballage final.

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

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

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

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 1.6.34
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