

Enzymage Panzym® Clair Rapide G

Préparation enzymatique pectolytique très concentrée et purifiée pour la vinification

Panzym Clair Rapide G enzyme est une préparation enzymatique granulée produite au moyen d'une fermentation submergée d'une sélection de souche de *aspergillus niger*. Dans une étape spéciale de purification, l'activité cinnamyl-estérase (CE) indésirable et les colorants sont éliminés, la préparation enzymatique obtenue étant ainsi presque blanche. Panzym Clair Rapide G enzyme est une préparation de pectinase très concentrée et purifiée qui contient essentiellement de la pectinolyase, polygalacturonase et pectine-estérase, c.-à-d. des activités parfaitement adaptées au processus de vinification permettant entre autres de dégrader rapidement les pectines dans le moût de raisin.

Application

Panzym Clair Rapide G enzyme est spécialement indiqué pour la dépectinisation rapide et la réduction de viscosité du moût de raisin pendant la clarification car il dégrade les chaînes de pectines. Après l'adjonction, un moût de raisin peut être dépectinisé en seulement 1 à 2 heures (test à la pectine négatif). Panzym Clair Rapide G enzyme permet un meilleur rendement du moût à écoulement libre en combinaison avec des enzymes extraction spécialement pour les cépages riches en pectine. Cela permet ainsi de réduire sensiblement les pressions de pressurage et les temps de pressurage. Les besoins en collage diminuent et le collage du moût est optimal. En outre, d'importants arômes et précurseurs d'arômes sont libérés lors de la dépectinisation. Panzym Clair Rapide G enzyme permet également une diminution de la turbidité par sur-concentration. Les composants enzymatiques actifs de Panzym Clair Rapide G enzyme sont facilement solubles dans le moût ou l'eau dans les concentrations de conditions de travail habituelles. Le produit est versé sous forme de solution à 10 % directement dans le foulon ou avant l'enfûtage dans la cuve de clarification.

Dosage

Application	Dosage g/hl	Durée h
Clarification de moûts rosés et blancs	1 – 2	1 – 2
Clarification de moûts riches en pectines (silvaner, morio-muscat, gutedel)	2 – 3	2 – 4
Moût de vin rouge (chauffage bref à haute température)	2 – 3	4 – 6
Pour le traitement spécial de la turbidité (sur-concentration)	2 – 3	6 – 12
Préparation de jus de raisin non fermenté pour l'adoucisement du vin	3 – 4	6 – 12

La température optimale est de 20 °C. Panzym Clair Rapide G enzyme est aussi efficace à des températures moins élevées (8 – 10 °C) en augmentant le dosage jusqu'à 2 g/hl (10 °C).

Activité

Panzym Clair Rapide G enzyme a une activité de 10.000 PGNU /g à 20 °C. Il est purifié et exempt de cinnamyl-estérase.

Remarques particulières

Les enzymes se détériorent irrémédiablement par adsorption au contact de la bentonite. La réaction d'enzymage doit être terminée avant l'emploi de bentonite ou la bentonite doit avoir été préalablement éliminée avant l'adjonction des enzymes. L'utilisation de jusqu'à 50 mg/l SO₂ n'a aucune influence sur l'activité enzymatique. L'utilisation de charbon actif réduit également l'efficacité des enzymes.

Les enzymes sont sensibles à la chaleur. Elles se détériorent irrémédiablement à des températures > 55 °C.

Sécurité et pureté

Le produit est un microgranulé blanc, soluble, sans conservateurs et pratiquement exempt de poussière. Il est conforme aux recommandations FAO/OMS JEFCA et FCC pour les enzymes alimentaires et possède en plus une valeur limite plus élevée de $5 \times 10^4/g$ pour l'indice total de germination et de $10^2/g$ pour les moisissures.

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 Clair Rapide G enzyme est un microgranulé et est ainsi vraiment résistant. Stocké à des températures comprises entre 0 et 10 °C, il conserve son activité démontrée durant plusieurs années. Le produit doit être stocké dans un endroit sec afin d'éviter aux boîtes de rouiller.

Formats de livraison

Panzym Clair Rapide G enzyme porte la référence 95.131 et est livrée dans des unités d'emballage suivantes :

100 g	boîte
500 g	boîte

Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée de Panzym Clair Rapide 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
2B 1.6.24.1
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