

Обработка энзимами Panzym® Clair Rapide G

Высококонцентрированный, чистый пектолитический энзимный препарат для виноделия

Энзим Panzym Clair Rapide G – это гранулированный энзимный препарат, полученный посредством погружной ферментации из селекционированных штаммов *Aspergillus niger*. Особый процесс очистки подавляет нежелательную активность циннамил-эстеразы (CE) и удаляет красящие вещества, позволяя получить кристально чистый энзимный препарат. Энзим Panzym Clair Rapide G – это высококонцентрированный, очищенный препарат пектиназы, который содержит, в основном, пектинлиазу, полигалактуроназу и пектинэстеразу, т.е., компоненты оптимально подобранные для процесса виноделия с целью быстрого разрушения пектиновых веществ в виноградном сусле.

Применение

Энзим Panzym Clair Rapide G отлично подходит для быстрой депектинизации и снижения вязкости виноградного сусла во время осветления благодаря его способности разрушать пектиновые цепочки. Он способен депектинизировать виноградное сусло всего за 1 – 2 часа (отрицательный тест на спирт). Энзим Panzym Clair Rapide G в сочетании с энзимами для экстракции обеспечивает более высокий выход сусла самотеком, особенно в сортах с высоким содержанием пектинов. Благодаря этому значительно сокращается давление и время прессования. Потребность в осветлении снижается и сусло оптимально щадится. Более того, при депектинизации высвобождаются важные ароматические вещества и их компоненты (прекурсоры). Выпадаемый осадок получается компактным. Активные энзимные компоненты, содержащиеся в энзиме Panzym Clair Rapide G, легко растворяются в сусле или воде при концентрациях, необходимых для обычных условий работы. Продукт добавляется в виде 10 % раствора непосредственно в пресс или перед заполнением в емкость для осветления.

Дозировка

Применение	Дозировка г/100 л	Длительность обработки ч
Осветление розового и белого сусла	1 – 2	1 – 2
Осветление сусла с высоким содержанием пектинов (Морио-Мускат, Сильванер, Гутедель)	2 – 3	2 – 4
Красная мезга (термообработка)	2 – 3	4 – 6
Для специальной обработки осадка (концентрации)	2 – 3	6 – 12
Приготовление сладкого резерва	3 – 4	6 – 12

Оптимальная температура - 20 °С. Энзим Panzym Clair Rapide G активен и при низких температурах (8 – 10 °С) при условии увеличения дозировки на 2 г/100 л при 10 °С.

Активность

При 20 °С энзим Panzym Clair Rapide G обладает активностью 10.000 PGNU/г. Препарат очищен и свободен от циннамил-эстеразы.

Очень важно

При контакте с бентонитом энзимы необратимо поражаются. Реакция энзимов должна быть завершена до задачи бентонита или бентонит следует удалить перед задачей энзимов. Применение SO₂ в количестве до 50 мг/л не оказывает никакого влияния на активность энзимов. Применение активированного угля также снижает эффективность энзимов.

Энзимы чувствительны к высокой температуре. Температура > 55 °С наносит энзимам необратимый ущерб.

Безопасность и чистота

Продукт представляет собой белый, растворимый микрогранулят без консервантов, который практически не пылится. Он соответствует требованиям ФАО/ВОЗ, JEFSA и FCC к пищевым энзимам относительно предельно допустимого значения 5×10^4 /г для микробиологического содержания и 10^2 /г для грибов плесени.

При применении согласно предписаниям и правильном обращении отрицательные эффекты не известны.

Более детальная информация по безопасности представлена в Листе данных по безопасности, который вы можете скачать с нашего сайта в любое время.

Хранение

Энзим Panzym Clair Rapide G – это микрогранулят, который хорошо сохраняется. При температуре хранения 0 – 10 °C его активность сохраняется в течение долгих лет. Продукт необходимо хранить в сухом месте во избежание появления ржавчины на жестяных банках.

Формы поставки

Энзим Panzym Clair Rapide G имеет номер артикула 95.131 и поставляется в следующей упаковке:

100 г банка
500 г банка

Проверенное качество

Энзим Panzym Clair Rapide G регулярно проверяется в процессе производства на стабильность высокого качества.

Строгий контроль осуществляется также непосредственно перед и во время окончательной упаковки.

Panzym® - это зарегистрированный товарный знак компании Novozymes A/S.

Северная Америка

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Бесплатно: 800 656-3344
(только на территории
Северной Америки)
Тел. №: +1 732 212-4700

Китай

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

Европа/Африка/Ближний Восток

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Германия
Тел. №: +49 2486 809-0

Сингапур

4 Loyang Lane #04-01/02
Сингапур 508914
Тел. №: +65 6825-1668

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Германия
Тел. №: +49 6205 2094-0

Бразилия

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Германия
Тел. №: +49 6704 204-0

Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Бразилия
Тел. №: +55 11 3616-8400

Для получения дополнительной информации просьба связаться с нами по электронной почте: filtration@eaton.com или онлайн eaton.com/filtration

RU
7 В 1.6.24.1
12-2016

© 2016 Eaton. Все права защищены. Все торговые знаки и товарные марки являются собственностью соответствующих предприятий. Вся информация и все рекомендации, содержащиеся в настоящем проспекте и касающиеся использования описанных здесь продуктов, основываются на испытаниях, которые считаются достоверными. Тем не менее, пользователь самостоятельно определяет пригодность этих продуктов для своего собственного применения. Поскольку конкретное использование третьими лицами не относится к сфере влияния компании Eaton, явные или подразумеваемые гарантии не распространяются на последствия такого применения или на полученные таким образом результаты. Компания Eaton не берет на себя никакой ответственности за использование этих продуктов третьими лицами. Содержащуюся здесь информацию не следует рассматривать как совершенно полную, так как может быть необходима или желательна дополнительная информация при наличии специфических или неординарных обстоятельств, или так как это может ограничиваться действующими законами или административными положениями.



Powering Business Worldwide