

## Enzimado Panzym® Extract G

### Preparado enzimático pectolítico para maceración en la preparación de vino libre de cinamil-esterasa (depsidasa)

La enzima Panzym Extract G es un preparado enzimático granulado que se produce mediante fermentación sumergida de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*. En una fase especial de purificación se elimina la actividad de cinamil-esterasa (CE) y los colorantes no deseados, por lo que el preparado enzimático final es casi blanco. La enzima Panzym Extract G es un preparado de pectinasa purificado y ultraconcentrado y contiene principalmente pectinasa, poligalacturonasa, hemicelulasa y celulasa, es decir, agentes que descomponen de forma selectiva los polisacáridos del hollejo en el macerado de uva.

#### Aplicación

La enzima Panzym Extract G se ha desarrollado para el tratamiento del macerado de uvas blancas y tintas con el fin de mejorar la calidad. La descomposición selectiva de los hollejos favorece la liberación de zumo en el prensado y permite una **cuidada extracción de valiosos aromatizantes, precursores aromáticos y fenoles deseados (taninos). Del macerado tinto se extraen los taninos menos agresivos y los colorantes más estables.** Se logra, asimismo, una despectinización y una reducción de la viscosidad del mosto de uva durante la clarificación. En las condiciones habituales de trabajo, los componentes enzimáticos activos de la enzima Panzym Extract G se disuelven fácilmente en mosto y agua en las concentraciones pertinentes. El producto se añade como disolución al 10 % directamente al carro de macerado, al molino triturador, a la prensa o antes de cargar el tanque de macerado. Mediante bombas se asegura una distribución uniforme de la enzima en el macerado.

#### Dosificación

Campo de aplicación	Dosificación g/hl	Duración h
Maceración de uvas blancas (liberación de zumo, aromas y precursores aromáticos)	2 – 3	2 – 4
Maceración de uvas tintas (extracción de colorantes y taninos, polisacáridos y aromas)	3 – 4	6 – 12
Vinos rosados y claretes (extracción más rápida de colorantes y de taninos, y aromas suaves)	1 – 2	1 – 2

#### Actividad

La enzima Panzym Extract G tiene una actividad de 6.700 PGNU/g a 20 °C. Está purificada y libre de cinamil-esterasa.

#### Indicaciones especiales

Las enzimas se deterioran irreversiblemente al contacto con bentonita por adsorción.

La reacción enzimática debe haber concluido antes de aplicar la bentonita, o debe haberse retirado la bentonita antes de añadir la enzima.

Así pues, un posible tratamiento necesario con bentonita debe realizarse después del tratamiento con enzima, pues de lo contrario la enzima será adsorbida por la bentonita dejándola ya inservible. La aplicación de hasta 150 mg/l SO<sub>2</sub> no ejerce ningún efecto sobre la actividad enzimática.

Las enzimas son sensibles al calor. Las temperaturas > 55 °C afectan irreversiblemente las enzimas.

## Seguridad y pureza

El producto es un microgranulado blanco, soluble, sin conservantes y prácticamente sin polvo. Cumple con las recomendaciones para enzimas alimentarias de JEFCA y FCC de la FAO/OMS, ampliadas con un valor límite superior de  $5 \times 10^4/g$  para el número total de gérmenes y  $10^2/g$  para mohos.

No se conocen efectos negativos si se usa de manera profesional y conforme a la normativa.

En la hoja de datos de seguridad, la cual puede descargar en cualquier momento en nuestra página web, encontrará más información sobre la seguridad.

## Almacenamiento

La enzima Panzym Extract G es un microgranulado, por lo que es muy resistente. Almacenado a una temperatura máx. de 25 °C conserva su demostrada actividad durante varios años. El producto debe almacenarse en lugar seco para evitar la formación de herrumbre en las cajas.

## Formatos de entrega

La enzima Panzym Extract G tiene el número de artículo 95.122.001 y está disponible en la siguiente unidad de embalaje:

Botes de 100 g  
(hay disponible una cuchara de dosificación gratis para 10 g de granulado enzimático).

## Calidad probada

La elevada calidad constante de la enzima Panzym Extract G se comprueba regularmente durante el proceso de fabricación.

Asimismo, justo antes del embalaje final y durante el mismo tienen lugar estrictos controles.

*Panzym® es una marca comercial registrada de Novozymes A/S.*

**Norteamérica**  
44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Libre de impuestos: 800 656-3344  
(solo dentro de Norteamérica)  
N ° tel. +1 732 212-4700

**Europa/África/Oriente Próximo**  
Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Alemania  
N ° tel. +49 2486 809-0

Friedensstraße 41  
68804 Altlufsheim, Alemania  
N ° tel. +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim, Alemania  
N ° tel. +49 6704 204-0

**China**  
No. 3, Lane 280,  
Linhong Road  
Changning District, 200335  
Shanghai, P.R. China  
N ° tel. +86 21 5200-0099

**Singapur**  
4 Loyang Lane #04-01/02  
Singapur 508914  
N ° tel. +65 6825-1668

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

**Para más información, por favor envíe un correo para [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) o visite nuestro website [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration).**

© 2016 Eaton. Todos los derechos reservados. Todas las marcas comerciales y marcas registradas son propiedad de cada respectiva empresa. Toda la información contenida en este folleto y las recomendaciones respecto al uso de los productos descritos en el mismo se basan en pruebas consideradas de confianza. No obstante, es responsabilidad del usuario comprobar la aptitud de estos productos para su propia aplicación. Dado que un uso concreto por terceros queda fuera de nuestra área de influencia, en Eaton no ofrecemos garantías por escrito o tácitas para las consecuencias de tales usos o los resultados derivados de ellos. Eaton no asume responsabilidades de ningún tipo en relación con el uso por terceros de este producto. La información aquí contenida no debe considerarse completa en absoluto, ya que existe otra información que puede ser necesaria o conveniente, si existen circunstancias específicas o extraordinarias o bien debido a leyes vigentes o disposiciones oficiales.

ES  
4 B 1.6.26  
12-2016



Powering Business Worldwide