

Enzymage Panzym® Fino G

Préparation enzymatique de pectinases et beta-glucanases pour améliorer les propriétés organoleptiques et la filtration

Panzym Fino G enzyme est une préparation enzymatique granulée produite par fermentation immergée d'une souche de *aspergillus niger* et *trichoderma harzianum*. Panzym Fino G enzyme est une préparation mixte très concentrée de pectinases et beta-glucanases qui décomposent les glucanes et les pectines contenues dans le moût ou les vins jeunes.

Application

Panzym Fino G enzyme a été mis au point pour dépectiniser et décomposer les beta-glucanes et, ainsi, améliorer vieillissement et filtration. Le produit permet de décomposer tant les glucanes de la levure que du botrytis, ce qui améliore la filtration en général, réduit le nombre des étapes de filtration et le volume des substances de collage nécessaires. La suppression des glucanes des levures favorise le développement naturel des vins. Au niveau organoleptique, la complexité et le moelleux sont renforcés. Aux conditions usuelles de travail, les composants enzymatiques actifs de Panzym Fino G enzyme sont facilement solubles dans le vin ou l'eau aux concentrations indiquées. Panzym Fino G enzyme s'ajoute sous forme de solution à 10 % directement dans la cuve de fermentation à la fin de la fermentation alcoolique. En cas de dépôt de levures, brasser pour éviter des conditions de réduction. Durant le traitement enzymatique, maintenir la température > 16 °C durant deux semaines. A températures inférieures, rallonger la durée de 4 jours par degré °C en moins.

Dosage

Utilisations	Dosage g/hl	Durée en semaines
Vin blanc ou rouge (à la fin de la fermentation alcoolique)	3 – 5	2 – 4
Moûts à haute teneur de glucane fortement attaqués par la botrytis	max. 8	2 - 4

Activité

Panzym Fino G enzyme a une activité de pectinase de 4.000 FDU/g à 20 °C et une activité de glucanase de 150 BGXU/g. Il est purifié et exempt de cinnamyl-estérase.

L'activité standard FDU (Ferment Depectinization Unit (= unité)) est déterminée par mesure de la dépectinisation d'un substrat naturel. Les glucanes du botrytis servent à mesurer l'activité des beta-glucanases.

Recommandations particulières

Les enzymes sont irrémédiablement détruites par adsorption au contact de la bentonite.

La réaction d'enzymage doit être terminée avant l'ajout de bentonite ou la bentonite éliminée avant l'ajout d'enzymes.

Tout traitement éventuel à la bentonite est à faire après l'enzymage, car sinon l'enzyme est adsorbé par la bentonite et inactivée. L'utilisation de max. 150 mg/l SO₂ n'influence pas l'activité enzymatique.

Sécurité et pureté

Le produit est un microgranulé blanc et soluble, sans conservateurs et pratiquement sans poussière. Il est conforme aux recommandations JEFCA et FCC de la FAO/OMS pour les enzymes alimentaires.

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 Fino G enzyme est un microgranulé et donc, particulièrement stable. Stocké à max. 25 °C il conserve l'activité décrite plusieurs années. Le produit doit être stocké dans un endroit sec afin d'éviter aux boîtes de rouiller.

Formats de livraison

Panzym Fino G enzyme porte la référence 95.125 001 001 et est livrées dans l'unité d'emballage suivante :

100 g boîte

Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée du produit Panzym Fino 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

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
2B 1.6.25
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