

Enzymierung Panzym® First Yield

Hochaktive Pektinase zur Maischeenzymierung von Kernobst

Panzym First Yield Enzym ist ein spezielles pektolytisches Enzympräparat für die erste Maischeenzymierung. Besonders bei der Apfelsaftproduktion dient der erste Enzymeinsatz im Maischebereich der erhöhten Saftausbeute. Die ausgewogene Zusammenstellung von Panzym First Yield Enzym ermöglicht ein breites Anwendungsspektrum hinsichtlich Obstsorten und Reifegrad.

Anwendung und Wirkungsweise

Panzym First Yield Enzym lässt sich aufgrund des besonderen Aktivitätsspektrums der pektolytischen Hauptaktivität problemlos in jede Verarbeitungstechnologie integrieren. Dementsprechend ist es möglich, dass die Pektinstruktur des Fruchtfleischs effizient und zügig abgebaut werden kann. Es erfolgt eine schnelle Trübungsreduzierung, die zu einer Erleichterung der nachfolgenden Prozessschritte führt. Panzym First Yield Enzym sollte durch Dosage in die Mühle gleichmäßig in der Maische verteilt werden.

Der Saftfluss aus der Maische wird erleichtert, was zur Erreichung maximaler Presskapazitäten führt.

Durch den Einsatz von Panzym First Yield Enzym während der Maischeverarbeitung erfolgt ein intensiver Kolloidabbau, der weit über die Depektinisierung hinausgeht.

Wirkung auf die Maische:

- Erhöhung der Maischeausbeute
- Reduktion der Safttrübung
- Erhöhung der Presskapazitäten
- Reduktion der Presszyklen
- Verbesserung der Filtration
- Einfache Press- und Anlagenreinigung

Dosage

Einsatzzweck	Dosage (ml/to)	Temperatur & Zeit
Maische frisches Obst	40 – 80	15 – 30 °C mind. 30 Minuten
Maische Lagerobst	50 – 100	15 – 30 °C mind. 30 Minuten
Negativer Alkoholtest nach Saftextraktion	150 – 200	15 – 30 °C mind. 30 Minuten

Dosagehinweise sind sehr stark von der Qualität, Obstsorte, Reifegrad, Gesundheitszustand und betriebsspezifischen Bedingungen abhängig.

Zur Maischeenzymierung erfolgt die Zugabe idealerweise als 10%ige Enzymlösung über eine Dosierpumpe auf die Mahleinrichtung oder in den Maischestrom. Intensives Rühren oder Umpumpen sollte vermieden werden. Panzym First Yield Enzym ist bei allen praxisüblichen Verarbeitungssystemen wie Bandpressen, hydraulischen Pressen und Dekanter einsetzbar.

Besondere Hinweise

Die Wirksamkeit der Enzyme ist temperaturabhängig. Das Aktivitätsoptimum liegt bei 15 – 25 °C. Mit abnehmender Temperatur sinkt die Reaktionsgeschwindigkeit. Dabei bleibt die Aktivität generell erhalten, die Wirkung wird jedoch verzögert. Panzym First Yield Enzym wird ab Temperaturen > 60 °C inaktiviert.

Panzym First Yield Enzym wird entweder in der Aromaanlage oder während der Pasteurisation inaktiviert.

Sicherheit

Panzym First Yield Enzym entspricht den Spezifikationen von FAO/WHO (JECFA und FCC) für Enzyme für die Lebensmittelindustrie.

Panzym First Yield Enzym wird nach der Sterilfiltration aseptisch abgefüllt. Panzym First Yield Enzym ist ein bräunliches, flüssiges Enzympräparat, das den typischen Geruch fermentierter Produkte besitzt.

Panzym First Yield Enzym ist wie folgt charakterisiert:

- Produktionsorganismus:
 - *Aspergillus aculeatus*
 - *Aspergillus niger*
- Spezifizierte Aktivität: 9.500 PECTU/g (Pektin Lyase)

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

Die Lagerung sollte bei 0 – 10 °C in unversehrter Verpackung und vor Sonneneinwirkung geschützt erfolgen.

Ungünstige Lagerbedingungen (direkte Sonneneinstrahlung, erhöhte Lagertemperaturen) können eine höhere Dosage erfordern.

Anbruchpackungen sind umgehend aufbrauchen.

Lieferformen

Panzym First Yield Enzym hat die Artikelnummer 95.256 und wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

20 kg PE-Kanister

Geprüfte Qualität

Panzym First Yield Enzym wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktqualität überprüft.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Nordamerika

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel: +1 732 212-4700

China

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

Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel: +49 6704 204-0

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel: +65 6825-1668

Brasilien

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

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter filtration@eaton.com oder online unter eaton.com/filtration

DE
B 1.6.45
12-2016

© 2016 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide