

Enzymage Panzym® First Yield

Pectinase hautement active destinée à l'enzymage de la marc de fruits à pépins

Panzym First Yield enzyme est une préparation enzymatique pectolytique spéciale pour le premier enzymage de la marc. En particulier pour la production de jus de pommes, la première utilisation d'enzymes dans la marc sert à augmenter le rendement en jus. La composition équilibrée de Panzym First Yield enzyme permet une large gamme d'applications en ce qui concerne les variétés de fruits et le degré de maturité.

Application et mode d'action

En raison de la gamme particulière d'activité, dont la principale est la pectolytique, Panzym First Yield enzyme s'adapte parfaitement à toutes les méthodes de transformation. Par conséquent, la structure de la pectine de la pulpe de fruit peut être dégradée efficacement et rapidement. Il s'ensuit une réduction de trouble rapide qui facilite les étapes de processus suivantes. Il convient de répartir Panzym First Yield enzyme de manière homogène dans la marc de fruits par un dosage dans le broyeur.

Le débit du jus extrait de la marc est facilité, ce qui permet d'obtenir des capacités de pressage maximales.

L'utilisation de Panzym First Yield enzyme durant le traitement du marc entraîne une dégradation intensive des colloïdes bien au-delà de la dépectinisation.

Action sur le moût :

- Augmentation du rendement
- Réduction de la turbidité du jus
- Accroissement des capacités de pressage
- Réduction des cycles de pressage
- Amélioration de la filtration
- Nettoyage aisé du pressage et de l'installation

Dosage

Utilisations	Dosage	Température et temps
Marc de fruits frais	40 – 80 ml/to	15 – 30 °C min. 30 minutes
Marc de fruits stockés	50 – 100 ml/to	15 – 30 °C min. 30 minutes
Test à l'alcool négatif après l'extraction de jus	150 – 200 ml/to	15 – 30 °C min. 30 minutes

Les indications de dosage dépendent très fortement de la qualité et de la variété des fruits, du degré de maturité, de l'état de santé et des conditions spécifiques de fonctionnement.

Pour l'enzymage du marc, une solution enzymatique idéalement à 10 % est additionnée au moyen d'une pompe de dosage sur le dispositif de broyage ou dans le flux du moût. Il faut éviter de remuer intensivement ou de transvaser par pompe. Panzym First Yield enzyme est adapté pour tous les systèmes de traitement courants dans la pratique tels que les presses à bande, les presses hydrauliques et les décanteurs.

Remarques particulières

L'efficacité des enzymes dépend de la température. L'activité optimale a lieu entre 15 °C et 25 °C. Lorsque la température baisse, la vitesse de réaction diminue. Par principe, l'activité est conservée mais l'action est retardée. Panzym First Yield enzyme est inactivée à partir de températures > 60 °C.

Panzym First Yield enzyme est inactivé soit dans l'installation d'arôme, soit durant la pasteurisation.

Sécurité et pureté

Panzym First Yield enzyme est conforme aux spécifications FAO/WHO (JECFA et FCC) pour les enzymes utilisées dans l'industrie agro-alimentaire.

Après une filtration stérile, Panzym First Yield enzyme est conditionné de manière aseptique et donc en principe exempt de germes. Panzym First Yield enzyme est une préparation enzymatique liquide de couleur brunâtre qui possède l'odeur typique des produits de fermentation.

Panzym First Yield enzyme se caractérise comme suit :

- Organisme de production :
 - *Aspergillus niger*
 - *Aspergillus aculeatus*
- Activité spécifique : 9.500 PECTU/g (pectine-lyase)

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 que vous pouvez télécharger à partir de notre page d'accueil.

Stockage

Le produit doit être stocké à une température de 0 – 10 °C dans un emballage intact et à l'abri du soleil.

Des conditions de stockage non appropriées (exposition directe aux rayons du soleil, températures de stockage élevées) peuvent nécessiter un dosage plus élevé.

Les emballages ouverts doivent être consommés rapidement.

Formats de livraison

Panzym First Yield enzyme est référencé sous le code 95.256 et disponible dans les unités d'emballage suivantes :

20 kg Bidon PE

Qualité contrôlée

Pendant la fabrication de Panzym First Yield enzyme, nous procédons à des contrôles réguliers pour garantir l'excellente qualité constante de produit.

De plus, nous réalisons des contrôles stricts juste avant et pendant l'emballage final.

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
2 B 1.6.45
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