

Enzymierung Panzym® Flux

Spezialenzym zur Verbesserung der Filtrationsleistung bei der Cross-Flow-Filtration

Panzym Flux Enzym ist eine Spezialpektinase zur Verbesserung der Filtrationsleistung bei der Ultrafiltration von Fruchtsaft. Das breite Spektrum spezifischer, hochaktiver Seitenaktivitäten (Cellulase und Hemicellulase, vor allem aber Rhamnogalacturonase und Galactomannanase) ermöglicht es, den Anteil membranverblockender Polysaccharide drastisch zu reduzieren, so dass Cross-Flow-Anlagen effizienter arbeiten können. Durch den erweiterten Kolloidabbau erleichtert Panzym Flux Enzym ferner die Erfüllung von anspruchsvollen Spezifikationen bezüglich des Alkoholtests, insbesondere bei Beerensäften.

Panzym Flux Enzym wird aus einem ausgewählten Stamm von *Aspergillus niger* gewonnen und liegt als klare, braune Flüssigkeit mit dem typischen Geruch fermentierter Produkte vor.

Anwendung und Wirkungsweise

Panzym Flux Enzym wird bei der Fruchtsaftbereitung gemeinsam mit den Enzymen zur Depektinisierung und zum Stärkeabbau eingesetzt. Idealerweise dosiert man die Enzyme zu den ersten Saftanteilen im Enzymierungstank. Durch die kombinatorische Ergänzung der Aktivitäten zum Pektin-, Stärke- und Kolloidabbau werden trubstabilisierende und Cross-Flow-problematische Kolloide schnell und sicher abgebaut.

Dosage

Die Wirksamkeit der Enzyme ist temperaturabhängig. Das Aktivitätsoptimum liegt bei 45 – 55 °C, mit abnehmender Temperatur sinkt die Reaktionsgeschwindigkeit ab. Dabei bleibt die Aktivität zwar prinzipiell erhalten, die Wirkung wird jedoch stark verzögert. Daher sollte bei niedrigeren Temperaturen als 15 °C auf jeden Fall mit erhöhter Dosage gearbeitet werden. Panzym Flux Enzym wird inaktiviert durch Temperaturen > 60 °C und Bentonitkontakt.

Einsatzzweck	Dosage (ml/hl)	Temperatur & Zeit
Beerensaft	3 – 4	50 °C 1 – 2 h
Kernobstsafte	2 – 3	50 °C 1 – 2 h
Fruchtwein	1 – 2	während der Gärung

Sicherheit und Reinheit

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

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

Panzym Flux Enzym ist wie folgt charakterisiert:

- Produktionsorganismus: *Aspergillus aculeatus*
- Spezifizierte Aktivität: 3.300 PGNU/g (Polygalakturonase)

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 Flux Enzym hat die Artikelnummer 95.260 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

20 kg PE-Kanister

Geprüfte Qualität

Panzym Flux 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 1.6.15
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