

Enzymage Panzym® Flux

Enzyme spéciale permettant d'améliorer les performances de la filtration à flux tangentiel

Panzym Flux enzyme est une pectinase spéciale permettant d'améliorer les performances de filtration lors de l'ultra-filtration de jus de fruits. La grande diversité des activités secondaires spécifiques, hautement actives (cellulase et hémicellulase et surtout rhamnogalacturonase et galactomannanase) permet de réduire considérablement la part de polysaccharides qui colmatent la membrane de manière à ce que les installations à flux tangentiel puissent fonctionner plus efficacement. De par la dégradation étendue des colloïdes, Panzym Flux enzyme facilite en outre l'adéquation aux spécifications exigeantes en ce qui concerne le test à l'alcool, en particulier pour les jus de baies.

Panzym Flux enzyme est obtenu à partir d'une souche sélectionnée d'*Aspergillus niger* et se présente sous forme de liquide brun clair ayant l'odeur typique des produits fermentés.

Application et mode d'action

Panzym Flux enzyme est utilisé lors de la préparation de jus de fruits avec les enzymes permettant la dépectinisation et la dégradation de l'amidon. Idéalement, le dosage des enzymes se fait avec les premières portions de jus dans la cuve d'enzymage. Le complémentarité combinatoire des activités pour la dégradation de la pectine, l'amidon et des colloïdes permet la dégradation sûre et rapide de colloïdes problématiques au niveau de la stabilisation des troubles et lors de la filtration Cross-Flow.

Dosage

Jus de baies :	3 – 4 ml/100 l (1 – 2 h à 50 °C)
Jus de fruits à pépins :	2 – 3 ml/100 l (1 – 2 h à 50 °C)
Vin de fruits :	1 – 2 ml/hl (durant la fermentation)

L'efficacité des enzymes dépend de la température. La meilleure activité se produit entre 45 et 55 °C. Lorsque la température baisse, la vitesse de réaction diminue. Par principe, l'activité est conservée mais l'action est fortement retardée. Par conséquent, il faut en tous les cas augmenter le dosage lorsque les températures sont inférieures à 15 °C. Panzym Flux enzyme est rendu inerte par des températures > 60 °C et au contact de la bentonite.

Sécurité et pureté

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

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

Panzym Flux enzyme se caractérise comme suit :

- Organisme de production : *Aspergillus aculeatus*
- Activité spécifique : 3.300 PGNU/g (Polygalacturonase).

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.

Conditionnement

Panzym Flux enzyme est référencé sous le code 95.260 et disponible dans les unités d'emballage suivantes :

20 kg Bidon PE

Qualité contrôlée

Pendant la fabrication de Panzym Flux 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

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

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

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 1.6.15
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