

Enzymacja Panzym® Flux

Specjalna pektynaza do poprawy wydajności przy ultrafiltracji

Panzym Flux enzym to specjalna pektynaza do poprawy wydajności przy ultrafiltracji soków owocowych. Szerokie spektrum określonych i wysokich aktywności pobocznych (celulaza i hemicelulaza a przede wszystkim rhamnogalakturnaza i galaktomannanaza) umożliwia znaczną redukcję blokujących filtrację polisacharydów, przez co urządzenia do filtracji crossflow mogą pracować bardziej wydajnie. Poprzez poszerzony rozkład koloidów, stosowanie Panzym Flux enzym umożliwia wypełnienie ostrych wymagań odnośnie testu alkoholowego, szczególnie w przypadku soków z owoców jagodowych.

Panzym Flux enzym uzyskiwany jest z wybranych szczepów *Aspergillus Niger* i występuje w formie klarownej, brązowej cieczy o typowym zapachu produktów fermentacji.

Zastosowanie i sposób działania

Panzym Flux enzym stosowany jest przy przetwórstwie owoców łącznie z enzymami do depektynizacji i rozkładu skrobi. Najlepiej dozować enzymy do pierwszych partii soku w tanku enzymacyjnym. Poprzez kombinację uzupełniających się aktywności ukierunkowanych na rozkład pektyn, skrobi oraz koloidów, stabilizujące zmętnienia koloidy utrudniające filtrację cross-flow ulegały szybkiemu i skutecznemu rozkładowi.

Dozowanie

Sok z owoców jagodowych: 3 – 4 ml/100 l
(1 – 2 h przy 50 °C)

Sok z owoców pestkowych: 2 – 3 ml/100 l
(1 – 2 h przy 50 °C)

Wina owocowe: 1 – 2 ml/hl (podczas fermentacji)

Skuteczność enzymów zależy od temperatury. Optimum aktywności leży w przedziale 45 – 55 °C. Wraz ze spadkiem temperatury spada prędkość reakcji. W takich warunkach aktywność jest wprawdzie ogólnie zachowana, jednakże działanie ulega znacznemu spowolnieniu. Stąd w przypadku dozowania enzymu przy temperaturach poniżej 15 °C należy w każdym przypadku stosować wyższe dawki. Panzym Flux enzym ulega dezaktywacji przy temperaturze powyżej 60 °C i przy kontakcie z bentonitem.

Bezpieczeństwo i czystość

Panzym Flux enzym jest zgodny ze specyfikacją FAO / WHO (JECFA i FCC) dla enzymów w przemyśle spożywczym.

Panzym Flux enzym jest rozlewany aseptycznie po filtracji

Panzym Flux enzym jest ciekłym preparatem o brązowej barwie oraz zapachu typowym dla produktów fermentowanych

Panzym Flux enzym charakteryzuje się następująco:

- Organizm produkcyjny: *Aspergillus aculeatus*
- Specyfikowana aktywność: 3.300 PGNU/g (Poligalakturnazy)

Przy zastosowaniu zgodnie z przeznaczeniem i specjalistycznym zastosowaniu nie są znane działania niepożądane

Dalsze informacje odnośnie bezpieczeństwa zawarte są w Karcie charakterystyki, która w każdej chwili aktualna jest do pobrania z naszej strony internetowej

Składowanie

Składować w nienaruszonym opakowaniu w temperaturze 0 – 10 °C chroniąc przed ekspozycją na słońce

Niekorzystne warunki składowania (bezpośrednie światło słoneczne, podwyższona temperatura składowania) mogą wymagać zwiększenia dozowania
Otwarte opakowanie zużyć niezwłocznie



Formy dostawy

Panzym Flux enzym o numerze artykułu 95.260 jest dostarczany w następującej jednostce opakowania:

20 kg kanister PE

HS Numer taryfy celnej: 3507 90 90

Kontrola jakości

Panzym Flux enzym jest regularnie sprawdzany podczas procesu produkcji celem zapewnienia konsekwentnie wysokiej jakości produktu

Rygorystyczne kontrole przeprowadzane są przed oraz w trakcie ostatecznego zapakowania

Ameryka Północna

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Bezpł. infolinia: 800 656-3344
(Tylko w północnej Ameryce)
Tel: +1 732 212-4700

Europa/Afryka/Bliski Wschód

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

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

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

Chiny

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

Singapur

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

Brazylia

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

**Aby otrzymać więcej informacji,
prosimy o mail na adres**

filtration@eaton.com

**lub o odwiedzenie strony
eaton.com/filtration.**

PL
6B 1.6.15
12-2016

© 2016 Eaton Corporation. Wszelkie prawa zastrzeżone. Znaki towarowe i zastrzeżone znaki towarowe są własnością ich właścicieli. Wszelkie informacje i zalecenia dotyczące wykorzystania produktów opisanych w niniejszym dokumencie są oparte na testach uważanych za wiarygodne. Jednak na użytkownika spoczywa odpowiedzialność, aby określić przydatność takich produktów dla własnego użytku. Ponieważ rzeczywiste wykorzystanie przez innych jest poza naszą kontrolą, Eaton nie daje żadnych gwarancji, wyraźnych lub dorozumianych, dotyczących skutków takiego wykorzystania lub wyników, które mają być otrzymane. Eaton nie ponosi żadnej odpowiedzialności wynikającej z użycia przez innych tych produktów. Żadnych z niniejszych informacji nie należy traktować jako absolutnie kompletne, ponieważ mogą być niezbędne dodatkowe informacje, w wyjątkowych warunkach lub okolicznościach, lub z powodu obowiązujących przepisów prawa bądź regulacji rządowych.



Powering Business Worldwide