

Enzymage Panzym® Pro Clear

Enzyme spéciale pour la dépectinisation de jus de pommes et de poires

Panzym Pro Clear enzyme est une préparation enzymatique hautement active avec une activité principale de polygalacturonase. Le produit est obtenu en combinant diverses enzymes pectolytiques à partir de deux procédés de fermentation conventionnels différents (fermentation submergée et fermentation en phase solide) de l'espèce *Aspergillus*.

L'objectif principal est la décomposition extrêmement rapide des structures de la pectine indépendamment de la valeur de pH et du degré de maturité des fruits. En outre, une élimination totale des arabanes est assurée.

Application et mode d'action

En raison de la gamme particulière d'activité, dont la principale est la pectolytique, Panzym Pro Clear enzyme s'adapte parfaitement à toutes les méthodes de transformation. C'est pourquoi Panzym Pro Clear enzyme peut être additionné au flux de jus après l'installation d'arôme, soit après la pasteurisation.

Action sur le jus :

- Test à l'alcool brillant
- Élimination rapide et intégrale de la pectine
- Température de stabilité élevée (jusqu'à 55 °C)
- Efficacité élevée à des valeurs de pH basses

Dosage

Utilisations	Dosage	Température et temps
Jus de pommes/poires	20 – 50 ml/1.000 l	à 50 – 55°C 1 – 2 h

Des durées plus brèves ou plus longues sont possibles. L'élimination intégrale de la pectine peut être contrôlée au moyen du test à l'alcool (test de pectine).

Pour l'enzymage du jus, l'addition s'effectue idéalement après le chauffage ou la désaromatisation (< 50 °C) au moyen d'une pompe de dosage en continu dans la conduite de jus ou par portions dans la cuve. Il convient à cet effet d'utiliser une solution enzymatique à 10 % (solution enzymatique aqueuse).

Remarques particulières

L'efficacité des enzymes dépend de la température. L'activité optimale a lieu entre 45 °C et 55 °C. Lorsque la température baisse, la vitesse de réaction diminue. Généralement l'activité est conservée mais l'action est retardée. Panzym Pro Clear enzyme est inactivée à partir de températures > 60 °C.

Il est recommandé avant la réalisation des étapes de traitement suivantes (par ex. collage, filtration) de vérifier l'élimination intégrale de la pectine par un test à l'alcool (test de pectine).

Sécurité et pureté

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

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

Panzym Clear enzyme se caractérise comme suit :

- Organisme de production :
 - *Aspergillus niger*
 - *Aspergillus aculeatus*
- Activité spécifique : 8.600 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 Pro Clear Enzym est référencé sous le code 95.263 et disponible dans les unités d'emballage suivantes :

20 kg Bidon PE

Qualité contrôlée

Pendant la fabrication de Panzym Pro Clear 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

Singapour
4 Loyang Lane #04-01/02
Singapour 508914
Tél : +65 6825-1668

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Allemagne
Tél : +49 6205 2094-0

Brésil
Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brésil
Tél : +55 11 3616-8400

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Allemagne
Tél : +49 6704 204-0



Powering Business Worldwide

**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 1.6.48
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.