

Enzymierung Panzym® Pro Color

Spezialenzym für die Beerenverarbeitung

Das hochaktive Pektinasepräparat wurde speziell für die Beerenverarbeitung konzipiert. Panzym Pro Color Enzym ist durch die Kombination verschiedener pektolytischer Enzyme aus zwei verschiedenen konventionellen Fermentationsverfahren (Submers- und Solid Phase-Fermentationen) entwickelt worden. Neben der erhöhten Saftausbeute sind die Farbschonung und Farbstabilisierung weitere wichtige Eigenschaften von Panzym Pro Color Enzym.

Anwendung und Wirkungsweise

Panzym Pro Color Enzym lässt sich aufgrund des besonderen Aktivitätsspektrums von pektolytischer Hauptaktivität und Cellulose- und Hemicellulose-Nebenaktivitäten problemlos in jede Verarbeitungstechnologie integrieren. Dementsprechend ist es möglich, die Struktur der Beeren im Maischestadium gezielt aufzuschließen, ohne das Vermusungserscheinungen auftreten. Somit ist eine gezielte und sehr effiziente Farbausbeute und Farberhaltung möglich und die Ausbeute an trubstoffarmem Saft wird optimiert. Der Saftfluss aus der Maische wird erleichtert, was zur Erreichung maximaler Presskapazitäten führt.

Durch den Einsatz von Panzym Pro Color Enzym im Beersaft erfolgt ein intensiver Kolloidabbau, der weit über die Depektinisierung hinausgeht.

Pflanzliche Schleimstoffe – gebildet aufgrund mikrobiellen Befalls der Früchte – werden durch Panzym Pro Color Enzym abgebaut und somit die Filtrationsleistung der Säfte erhöht.

Wirkung auf die Maische:

- Erhöhung der Farbausbeute
- Keine Vermusung der Maischen
- Erhöhung der Presskapazitäten
- Erhöhung der Maischeausbeute

Wirkung auf den Saft:

- Vereinfachte Saftklärung
- Erhöhung des Kolloidabbaus

Zur Maischeenzymierung erfolgt die Zugabe idealerweise nach dem Erhitzen ($\leq 50\text{ °C}$) über eine Dosierpumpe portionsweise in den Tank oder kontinuierlich in die Maischeleitung. Zur Saftenzymierung erfolgt die Dosage zu den ersten Anteilen im Enzymierungstank.

Dosage

Einsatzzweck	Dosage	Temperatur & Zeit
Maische	100 – 300 ml/to	50 °C 1 h
Saft	50 – 300 ml/1000 l	50 °C 1 h

Besondere Hinweise

Die Wirksamkeit der Enzyme ist temperaturabhängig. Das Aktivitätsoptimum liegt bei 45 – 55 °C. Mit abnehmender Temperatur sinkt die Reaktionsgeschwindigkeit. Dabei bleibt die Aktivität generell erhalten, die Wirkung wird jedoch verzögert. Panzym Pro Color Enzym wird ab Temperaturen > 60 °C inaktiviert.

Sicherheit

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

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

Panzym Pro Color Enzym ist wie folgt charakterisiert:

- Produktionsorganismus:
 - Aspergillus niger
 - Aspergillus aculeatus
- Spezifizierte Aktivität: 7.700 PECTU/g (Pektin Lyase)

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 Pro Color Enzym hat die Artikelnummer 95.262 und wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

20 kg PE-Kanister

Geprüfte Qualität

Panzym Pro Color 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 1.6.46
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