

Enzymage Panzym® Pro Color

Enzyme spéciale pour la transformation de baies

La préparation de pectinase hautement active a été conçue spécialement pour le traitement des baies. Panzym Pro Color enzyme est obtenue en combinant diverses enzymes pectolytiques à partir de deux procédés de fermentation conventionnels différents (fermentation submergée et en phase solide). Outre le rendement accru en jus, la préservation et la stabilisation de la couleur sont d'autres caractéristiques importantes de Panzym Pro Color enzyme.

Application et mode d'action

En raison de la gamme particulière d'activité, dont la principale est la pectolytique et des activités secondaires cellulosiques et hémicellulosiques, Panzym Pro Color enzyme s'adapte parfaitement à toutes les méthodes de transformation. Il est par conséquent possible de désagréger de manière ciblée la structure des baies au stade du moût sans apparition de mousse. Cela permet donc une extraction de la couleur ciblée et très efficace ainsi que la préservation de la couleur et le rendement en jus pauvre en trouble est optimisé. Le débit du jus extrait du moût est facilité, ce qui permet d'obtenir des capacités de pressage maximales.

L'utilisation de Panzym Pro Color enzyme dans le jus de baies entraîne une dégradation intensive des colloïdes bien au-delà de la dépectinisation.

Les substances mucilagineuses végétales – qui se forment suite à une infestation microbienne des fruits – sont dégradées par Panzym Pro Color enzyme, ce qui accroît ainsi le débit de filtration des jus.

Action sur le moût :

- Augmentation de l'extraction de la couleur
- Pas de mousse dans le moût
- Accroissement des capacités de pressage
- Augmentation du rendement de moût

Action sur le jus :

- Clarification du jus simplifiée
- Augmentation de la dégradation des colloïdes

Pour l'enzymage du moût, l'addition s'effectue idéalement après le chauffage (≤ 50 °C) au moyen d'une pompe de dosage par portions dans la cuve ou en continu dans la conduite de moût. Pour l'enzymage du jus, le produit est dosé avec les premières portions dans la cuve d'enzymage.

Dosage

Utilisations	Dosage	Température et temps
Moût	100 – 300 ml/to	à 50 °C 1 h
Jus	50 – 300 ml/1000 l	à 50 °C 1 h

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. Par principe, l'activité est conservée mais l'action est retardée. Panzym Pro Color enzyme est inactivée à partir de températures > 60 °C.

Sécurité et pureté

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

Panzym Pro Color enzyme se caractérise comme suit :

- Organisme de production :
 - Aspergillus niger
 - Aspergillus aculeatus
- Activité spécifique : 7.700 PECTU/g (pectine lyase).

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 Color enzyme est référencé sous le code 95.262 et disponible dans les unités d'emballage suivantes :

20 kg Bidon PE

Qualité contrôlée

Pendant la fabrication de Panzym Pro Color 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

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

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

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 1.6.46
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