

## Maischeverflüssigung Panzym® Pro SP-L

### Hochaktive Pektinase für maximale Maischeverflüssigung

Panzym Pro SP-L Enzym ist ein hochwirksames Enzympräparat zur Optimierung der Maischeverflüssigung.

Das Enzym ist speziell für die Verarbeitung und Mazerierung von Frucht- und Gemüsemaischen. Sowohl lösliche und unlösliche Pektine, als auch trübungsverursachende Polysaccharide werden effizient abgebaut.

Die Anwendung von Panzym Pro SP-L Enzym bei Maische/Trester verbessert drastisch die Fest-Flüssig-Trennung (z. B. mittels Presse, Dekanter) und führt so zu höheren Saftausbeuten.

Spezifischen Vorzüge von Panzym Pro SP-L Enzym bei der Fruchtsaftherstellung:

- Hochleistungspräparat mit optimaler Enzymaktivität
- Breites Spektrum an Seitenaktivitäten (u.a. Hemicellulasen)
- Hohe Saftausbeute und Presskapazität bei Frisch- und Lagerobst
- Einfache Press- bzw. Anlagenreinigung

Spezifischen Vorzüge von Panzym Pro SP-L Enzym bei der Behandlung von Brennmaischen:

- Pumpfähigere und besser vergärbare Obstmaischen
- Rasches Angären und sicheres Durchgären
- Reintönige Gärung mit hohem Endvergärungsgrad für qualitativ hochwertige Destillate
- Erhöhte Aromafreisetzung und Reduzierung des natürlichen Methanolgehalts

#### Anwendung und Wirkungsweise

Panzym Pro SP-L Enzym muss mit der aufzuschließenden Maische in innigen Kontakt kommen. Deshalb empfiehlt es sich, das Enzym kontinuierlich beim Einmaischen zuzugeben. Die vollständige Verteilung im Gärgebilde garantiert ein Höchstmaß an Maischeaufschluss. Darüber hinaus ist ein Umpumpen und Umrühren vorteilhaft.

#### Dosage

Einsatzzweck	Fermentierungstemperatur (°C)	Dosage (ml/to)
Apfelmaischen	12 – 30	60 – 80
Birnenmaischen	12 – 30	40 – 50
Zwetschgenmaischen	12 – 30	20 – 30
Topinamburmaischen	12 – 30	150 – 200

Der wirksamste Temperaturbereich für die Enzymanwendung liegt bei 15 – 40 °C. Sofern die Maischetemperatur unter 15 °C liegt, sollten die Aufwandmengen um ca. 50 % gesteigert werden.

#### Sicherheit und Reinheit

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

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

Panzym Pro SP-L Enzym ist wie folgt charakterisiert:

- Produktionsorganismus: *Aspergillus aculeatus*
- Spezifizierte Aktivität: 3.300 PGNU/g (Polygalakturonase)

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.

## Geprüfte Qualität

Panzym Pro SP-L Enzym wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktqualität überprüft.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

## Lieferformen

Panzym Pro SP-L Enzym hat die Artikelnummer 95.259 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

1 kg PE-Flasche

20 kg PE-Kanister

### 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

### Singapur

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

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

### Brasilien

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

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](mailto:filtration@eaton.com) oder  
online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)**

DE  
B 1.2.10  
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