

Fluidification de moût Panzym® Pro SP-L

Pectinase hautement active pour une fluidification de moût maximale

Panzym Pro SP-L enzyme est une préparation enzymatique extrêmement efficace permettant d'optimiser la fluidification de moût.

L'enzyme est spécialement utilisé pour le traitement et la macération de moûts de fruits et de légumes. La pectine tant soluble qu'insoluble ainsi que les polysaccharides agents de turbidité sont dégradés efficacement.

L'utilisation de Panzym Pro SP-L enzyme pour le moût/marc améliore considérablement la séparation solide-liquide (par ex. au moyen d'une presse, d'un décanteur) et permet d'accroître le rendement en jus.

Avantages spécifiques de Panzym Pro SP-L enzyme pour la production de jus de fruits :

- Préparation ultra-performante avec une activité enzymatique optimale
- Grande diversité des activités secondaires (entre autres hémicellulases)
- Rendement en jus élevé et grande capacité de pressage pour les fruits frais et stockés
- Nettoyage aisé de la presse ou de l'installation

Avantages spécifiques de Panzym Pro SP-L enzyme pour le traitement de moûts de distillation :

- Moûts de fruits se prêtant mieux au pompage et à la fermentation
- Fermentation préliminaire rapide et fermentation complète sûre
- Fermentation franche avec un degré élevé de fermentation finale pour des distillats de très grande qualité
- Accroissement de la libération d'arômes et réduction de la teneur naturelle en méthanol.

Application et mode d'action

Panzym Pro SP-L enzyme doit entrer en étroit contact avec le moût à dissoudre. Il est par conséquent recommandé d'ajouter l'enzyme de manière continue lors du foulage. La dispersion intégrale dans la cuve de fermentation garantit un degré élevé de dissolution du moût. En outre, il est avantageux de procéder à un transvasement par pompage et de remuer.

Dosage

Utilisations	Température de fermentation (°C)	Dosage (ml/to)
Moût de pomme	12 – 30	60 – 80
Moût de poire	12 – 30	40 – 50
Moût de quetsche	12 – 30	20 – 30
Moût de topinambour	12 – 30	150 – 200

La gamme de températures la plus efficace pour l'application des enzymes est comprise entre 15 et 40 °C. Si la température du moût est inférieure à 15 °C, la quantité de produit doit être augmentée d'env. 50 %.

Sécurité et pureté

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

Panzym Pro SP-L enzyme se caractérise comme suit :

- Organisme de production : *Aspergillus aculeatus*
- Activité spécifique : 3.300 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 SP-L enzyme est référencé sous le code 95.259 et disponible dans les unités d'emballage suivantes :

1 kg Bouteille PE
20 kg Bidon PE

Qualité contrôlée

Pendant la fabrication de Panzym Pro SP-L 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

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

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

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 1.2.10
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