

Enzymierung Panzym® Second Yield

Spezialenzym zum Einsatz in der zweiten Maische- enzymierung bei Kernobstmaischen

Panzym Second Yield Enzym ist ein hochaktives Enzympräparat mit Pektinlyase-Hauptaktivität. Das Produkt wurde durch die Kombination verschiedener pektolytischer Enzyme aus zwei verschiedenen konventionellen Fermentationsverfahren (Submers- und Solid Phase-Fermentation) aus einer *Aspergillus*-Spezies gewonnen.

Hauptzielsetzung war, ein Spezialenzym für die zweite Maischeenzymierung (Trestermaische) ohne eine Vielzahl von Nebenaktivitäten zu entwickeln, um eine effiziente Steigerung der Saftausbeute und eine verbesserte Auslastung der Presskapazitäten zu erreichen.

Anwendung und Wirkungsweise

Panzym Second Yield Enzym lässt sich aufgrund des besonderen Aktivitätsspektrums von pektolytischen Hauptaktivitäten problemlos in jede Verarbeitungstechnologie integrieren.

Wirkung bei der zweiten Maischeenzymierung auf Trestermaische:

- Erhöhte Saftausbeute
- Verbesserte Auslastung der Presskapazitäten
- Verbesserte Anlagenreinigung
- Hohe Toleranz gegenüber pH-Wert und Temperaturschwankungen

Wirkung auf den Saft:

- Geringer Anteil an kolloidalen Substanzen
- Verbesserter Ablauf von nachgeschalteten Prozessschritten

Dosage

Enzymierung der Trestermaische abhängig von der ersten Ausbeute:

1. Ausbeute	Dosage (ml/to)	Temperatur & Zeit
80 %	250 – 500	55 – 60 °C 90 – 120 Minuten
70 %	160 – 380	
60 %	120 – 240	

Dosagehinweise sind sehr stark von Qualität, Obstsorte, Reifegrad, Gesundheitszustand und betriebspezifischen Bedingungen abhängig.

Während der zweiten Maischeenzymierung auf der Trestermaische sollte auf eine gute Verteilung der Enzymlösung geachtet werden. Die Zugabe erfolgt idealerweise als 10%ige (wässrige) Enzymlösung über eine Dosierpumpe in die Maische.

Besondere Hinweise

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

Sicherheit

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

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

Panzym Second Yield Enzym ist wie folgt charakterisiert:

- Produktionsorganismus:
 - *Aspergillus niger*
 - *Aspergillus aculeatus*
- Spezifizierte Aktivität: 8.500 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 Second Yield Enzym hat die Artikelnummer 95.261 und wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

20 kg PE-Kanister

Geprüfte Qualität

Panzym Second Yield 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 1.6.47
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