

## Enzymage Panzym® Second Yield

### Enzyme spéciale utilisée dans le 2<sup>nd</sup> enzymage de la râpüre pour les marcs de fruits à pépins

Panzym Second Yield enzyme est une préparation enzymatique hautement active avec une activité principale de pectinolyase. Le produit est obtenu en combinant diverses enzymes pectolytiques à partir de deux procédés de fermentation conventionnels différents (fermentation submergée et en phase solide) d'une souche *aspergillus*.

L'objectif principal était de développer une enzyme spéciale pour le 2<sup>nd</sup> enzymage de marc sans une multitude d'activités secondaires afin d'obtenir une augmentation efficace du rendement en jus ainsi qu'une meilleure utilisation des capacités de pressage.

#### Application et mode d'action

En raison de la gamme particulière d'activité, dont la principale est la pectolytique, Panzym Second Yield enzyme s'adapte parfaitement à toutes les méthodes de transformation.

#### Action lors du 2<sup>nd</sup> enzymage de la râpüre sur le moût de marc :

- Rendement en jus accru
- Meilleure utilisation des capacités de pressage
- Nettoyage d'installation amélioré
- Tolérance élevée vis-à-vis de la valeur de pH et des variations de températures

#### Action sur le jus :

- Part peu importante de substances colloïdales
- Déroulement amélioré des étapes de processus ultérieures

#### Dosage

L'enzymage du de la râpüre dépend du 1<sup>er</sup> rendement.

| 1er Rendement | Dosage          | Température et temps        |
|---------------|-----------------|-----------------------------|
| 80 %          | 250 – 500 ml/to | à 55 -60 °C<br>90 – 120 min |
| 70 %          | 160 – 380 ml/to |                             |
| 60 %          | 120 – 240 ml/to |                             |

Les indications de dosage dépendent très fortement de la qualité, des variétés de fruits, du degré de maturité, de l'état de santé et des conditions spécifiques de fonctionnement.

Il faut veiller à une bonne répartition de la solution enzymatique durant le 2<sup>nd</sup> enzymage du marc. Idéalement, une solution enzymatique à 10 % (aqueuse) est additionnée dans le marc au moyen d'une pompe de dosage.

#### Remarques particulières

L'efficacité des enzymes dépend de la température. L'activité optimale a lieu entre 55 °C et 60 °C. Lorsque la température baisse, la vitesse de réaction diminue. Par principe, l'activité est conservée mais l'action est retardée. Panzym Second Yield enzyme est inactivée à partir de températures > 60 °C.

#### Sécurité et pureté

Panzym Second Yield enzyme est conforme aux spécifications FAO/WHO (JECFA et FCC) pour les enzymes utilisées dans l'industrie agro-alimentaire.

Après une filtration stérile, Panzym Second Yield enzyme est conditionné de manière aseptique et donc en principe exempt de germes. Panzym Second Yield enzyme est une préparation enzymatique liquide de couleur brunâtre qui possède l'odeur typique des produits de fermentation.

Panzym Second Yield enzyme se caractérise comme suit :

- Organisme de production :
  - Aspergillus niger
  - Aspergillus aculeatus
- Activité spécifique : 8.500 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 Second Yield enzyme est référencé sous le code 95.261 et disponible dans les unités d'emballage suivantes :

20 kg Bidon PE

## Qualité contrôlée

Pendant la fabrication de Panzym Second Yield 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

**Singapour**  
4 Loyang Lane #04-01/02  
Singapour 508914  
Tél : +65 6825-1668

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

**Brésil**  
Rua Clark, 2061 - Macuco  
13279-400 - Valinhos, Brésil  
Tél : +55 11 3616-8400

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

**Pour de plus amples informations, contactez-nous à l'adresse e-mail suivante : [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) ou en ligne sur [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration)**

FR  
2 B 1.6.47  
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