

Enzymierung Panzym® Smash XXL

Reine Pektinlyase speziell zur Maischeenzymierung von Kernobst

Panzym Smash XXL Enzym ist ein flüssiges, pektolytisches Enzympräparat, das durch Submersfermentationen von *Aspergillus*-Spezies produziert wird. Es ist ein neu entwickeltes Pektinaseprodukt (reine Pektinlyase) und wurde zur Maischeenzymierung von Kernobst entwickelt.

Auf Fruchtmaischen angewendet, ergibt Panzym Smash XXL Enzym eine ausgezeichnete Maischeleistung. Nicht nur, dass Saftausbeute und Pressenkapazität drastisch erhöht werden, erfüllt der erhaltene Saft auch alle einschlägigen Qualitätsvorschriften.

Anwendung und Wirkungsweise

Panzym Smash XXL Enzym ist speziell für die Enzymierung von Frucht- und Gemüsemaischen und die Mazeration von Pflanzengeweben entwickelt. Lösliches und unlösliches Pektin sowie Trübung verursachende Polysaccharide werden effizient abgebaut. Die nach einer Maischebehandlung mit Panzym Smash XXL Enzym erhältlichen Säfte erfüllen alle einschlägigen Qualitätsvorschriften für Fruchtsäfte.

Panzym Smash XXL Enzym, das auf Frucht- und Gemüsemaischen und/oder Trester angewendet wird, bewirkt eine drastische Erhöhung der Kapazität oder der Fest-flüssig-Trennung (z. B. Dekanter, Presse) sowie höhere Saftausbeuten.

Die verdünnte Enzymlösung (möglichst 10 % in kaltem Leitungswasser) wird, vorzugsweise über ein Dosierpumpe, direkt in die Mühle oder den Maischetank gegeben.

Wirkung auf die Maische:

- Größerer Anteil an frei ablaufendem Saft
- Höhere Ausbeute und Kapazität bei der Verwendung von Horizontalpressen, Bandpressen oder Dekantern
- Eine Saftausbeute von 92 % ist möglich (HPXI Bucher-Pressen)
- Füllkapazitäten von bis zu 15 Tonnen (HPXI-Bucher-Pressen)
- Pressenkapazitäten von bis zu 10 Tonnen/h (HPXI Bucher-Pressen)
- Keine Gefahr der Übermazeration unter normalen Verarbeitungsbedingungen
- Sehr tolerant gegenüber pH-Wert- und Temperaturschwankungen
- Trockener Trester, deshalb leichtere und schnellere Pressenreinigung

Wirkung auf den Saft:

- Produkt kann keine Galacturonsäure erzeugen
- Produkt kann keine Cellobiose erzeugen!
- Der Saft erfüllt die einschlägigen Qualitätsvorschriften
- Daher vielfältigste Möglichkeiten, den Saft zu mischen
- Weniger Trub und Sediment
- Geeignet für die Produktion trübungsstabiler Säfte
- Geringere Freisetzung von Kolloiden in den Saft, deshalb leichtere anschließende Verarbeitung (bessere Filtrierbarkeit)

Dosage

Anwendung	Dosage (ml/to)	Haltezeit/ Temperatur
Maische von frischem Obst	40 – 80	15 – 25 °C, mind. 30 Minuten
Maische von Lagerobst	50 – 100	15 – 25 °C, mind. 30 Minuten
Zum Erreichen eines negativen Alkoholtests nach dem Pressen/ Dekantieren	150 – 200	15 – 25 °C, mind. 30 Minuten

Besondere Hinweise

Dosage: Rühren sollte vermieden werden. Die Dosierung ist sehr stark von Qualität, Sorte, Reifegrad und Betriebsbedingungen abhängig.

Haltezeit: Enzyme brauchen eine Reaktionszeit, bitte sorgen Sie für eine Haltezeit von mind. 30 Minuten.

Temperatur: Das Enzym ist auch bei höheren Temperaturen (bis zu 65 °C) aktiv. Höhere Temperaturen sind jedoch für die Aromaqualität kritisch und können in einem Temperaturbereich von 30 – 45 °C zu mikrobiellen Problemen führen. Maischetemperaturen unter 10 °C sind zu vermeiden.

Panzym Smash XXL Enzym wird entweder in der Aromaanlage oder während der Pasteurisierung inaktiviert.



Sicherheit und Reinheit

Panzym Smash XXL Enzym entspricht den Spezifikationen von FAO/WHO (JECFA und FCC) für Enzyme in der Lebensmittelindustrie.

Panzym Smash XXL Enzym wird mit Hilfe von Mikroorganismen, die gemäß EU Definition als self-cloned charakterisiert sind, hergestellt. Der Mikroorganismus ist aufgrund:

- EU Richtlinie 2001/18/EG (in der jeweils gültigen Fassung)
- dem deutschen Gentechnikgesetz (GenTG)

als nicht gentechnisch verändert klassifiziert.

Die nationale Gesetzgebung in anderen Ländern ist entsprechend zu Beachten.

Das Enzym ist ungeachtet der Klassifizierung des Produktionsorganismus **nicht gentechnisch verändert**.

Panzym Smash XXL Enzym wird nach der Sterilfiltration aseptisch abgefüllt und ist praktisch keimfrei. Panzym Smash XXL Enzym ist ein bräunliches, flüssiges Enzympräparat, das den typischen Geruch fermentierter Produkte besitzt.

Panzym Smash XXL Enzym ist wie folgt charakterisiert:

- Produktionsorganismus: *Aspergillus niger*
- Spezifizierte Aktivität: 19.400 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 Smash XXL Enzym hat die Artikel-Nummer 95.264 und wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

20 kg PE-Kanister

Geprüfte Qualität

Panzym Smash XXL 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

Singapur

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

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

Brasilien

Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8400

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

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter filtration@eaton.com oder online unter eaton.com/filtration

DE
B 1.6.4.3
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