

Enzymierung Panzym® Univers

Universalenzym zur Maischeenzymierung und Saftdepektinisierung von Kern-, Stein- und Beerenobst

Panzym Univers Enzym ist eine universelle Pektinase für die Maischeenzymierung und Saftdepektinisierung von Kern-, Stein- und Beerenobst. Das Produkt ist besonders hochkonzentriert und ermöglicht dadurch eine sehr schnelle und wirtschaftliche Entsaftung von Fruchtmaischen. Panzym Univers Enzym führt in kurzer Zeit zu einem vollständigen Pektinabbau und liefert einen brillanten Alkoholtest.

Panzym Univers Enzym wird aus konventionellen Stämmen von *Aspergillus niger* und *Aspergillus aculeatus* gewonnen und liegt als klare, braune Flüssigkeit mit dem typischen Geruch fermentierter Produkte vor.

Anwendung und Wirkungsweise

Maischeenzymierung

Panzym Univers Enzym bewirkt den Abbau des löslichen Pektins. Es senkt die Saftviskosität und erhöht die Ausbeute an Saft und wertgebenden Fruchteinhaltsstoffen. Panzym Univers Enzym wird am zweckmäßigsten mittels Dosierpumpe in die Mühle dosiert.

Saftdepektinisierung

Durch das breite Wirkungsspektrum von Panzym Univers Enzym werden die Pektinstoffe weitgehend abgebaut. Dadurch wird eine leichte Klärung und eine problemlose Filtration mit hohen Filterstandzeiten ermöglicht. Die Säfte weisen eine hohe Stabilität auf. Dosierung in die Saftleitung oder mit den ersten Saftanteilen in den Tank vorlegen.

Anwendung vorzugsweise als etwa 10%ige Lösung mit kaltem Leitungswasser.

Dosage

Anwendung	Dosage (ml/100 l)	Standzeit/Temperatur
Maische		
Apfel-/Birnen	7,0 – 10,0	0,5 – 1 h bei 20 – 30 °C
Beerenobst	5,0 – 16,0	1 – 2 h bei 45 – 55 °C
Steinobst	5,0 – 15,0	1 – 2 h bei 45 – 55 °C
Saft		
Äpfel/Birnen	1,0 – 3,0	4 – 8 h bei 20 – 30 °C
		1 – 2 h bei 45 – 55 °C
Beerenobst	2,0 – 5,0	4 – 8 h bei 20 – 30 °C
		1 – 2 h bei 45 – 55 °C
Steinobst	2,0 – 8,0	4 – 8 h bei 20 – 30 °C
		1 – 2 h bei 45 – 55 °C

Die Wirksamkeit der Enzyme ist temperaturabhängig. Das Aktivitätsoptimum liegt bei 45 – 55 °C.

Mit abnehmender Temperatur sinkt die Reaktionsgeschwindigkeit. Dabei bleibt die Aktivität zwar prinzipiell erhalten, die Wirkung wird jedoch stark verzögert. Daher sollte bei niedrigeren Temperaturen als 20 °C auf jeden Fall mit erhöhter Dosage gearbeitet werden.

Panzym Univers Enzym wird durch Temperaturen > 60 °C und Bentonitkontakt inaktiviert.

Sicherheit und Reinheit

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

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

Panzym Univers Enzym ist wie folgt charakterisiert:

- Produktionsorganismus:
 - Aspergillus niger
 - Aspergillus aculeatus
- Spezifizierte Aktivität: 9.500 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 Univers Enzym hat die Artikelnummer 95.258 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

- 1 kg PE-Flasche
- 12 x 1 kg PE-Flasche im Karton

Geprüfte Qualität

Panzym Univers 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

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 oder online unter eaton.com/filtration

DE
B 1.6.34
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