

Enzymage Panzym® Univers

Enzyme universelle destinée à l'enzymage du marc et la dépectinisation de jus de fruits à pépins et noyau et de baies

Panzym Univers enzyme est une pectinase universelle destinée à l'enzymage du marc et la dépectinisation du jus de fruits à pépins et noyau et de baies. Le produit est particulièrement concentré et permet ainsi une extraction de jus très rapide et économique des râpures de fruits. Panzym Univers enzyme dégrade intégralement en peu de temps la pectine et fournit un test à l'alcool brillant.

Panzym Univers enzyme est obtenu à partir des souches conventionnelles d'*aspergillus niger* et d'*aspergillus aculeatus* et se présente sous forme de liquide brun clair ayant l'odeur typique des produits fermentés.

Application et mode d'action

Enzymage de marc

Panzym Univers enzyme produit une dégradation de la pectine soluble. Il réduit la viscosité du jus et accroît le rendement en jus et en substances précieuses contenues dans le fruit. Il est plus pratique de doser Panzym Univers enzyme dans le broyeur au moyen d'une pompe de dosage.

Dépectinisation de jus

Grâce à son action étendue, Panzym Univers enzyme permet une dégradation maximale des pectines. Cela facilite la clarification et la filtration et assure une grande longévité des filtres. Les jus présentent une stabilité élevée. Effectuer le dosage dans la conduite de jus ou avec les premières portions de jus dans la cuve.

A utiliser de préférence sous forme de solution à 10 % avec de l'eau froide du robinet.

Dosage

	Dosage (ml/100 l)	Température/Durée
Râpure		
Pommes/poires	7,0 – 10,0	0,5 – 1 h à 20 – 30 °C
Baies	5,0 – 16,0	1 – 2 h à 45 – 55 °C
Fruits à noyau	5,0 – 15,0	1 – 2 h à 45 – 55 °C
Jus		
Pommes/poires	1,0 – 3,0	4 – 8 h à 20 – 30 °C 1 – 2 h à 45 – 55 °C
Baies	2,0 – 5,0	4 – 8 h à 20 – 30 °C 1 – 2 h à 45 – 55 °C
Fruits à noyau	2,0 – 8,0	4 – 8 h à 20 – 30 °C 1 – 2 h à 45 – 55 °C

L'efficacité des enzymes dépend de la température. La meilleure activité se produit entre 45 et 55 °C. Lorsque la température baisse, la vitesse de réaction diminue. Par principe, l'activité est conservée mais l'action est fortement retardée. Par conséquent, il faut en tous les cas augmenter le dosage lorsque les températures sont inférieures à 20 °C. Panzym Univers enzyme est rendu inerte par des températures > 60 °C et au contact de la bentonite.

Sécurité et pureté

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

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

Panzym Univers enzyme se caractérise comme suit :

- Organisme de production :
 - Aspergillus niger
 - Aspergillus aculeatus
- Activité spécifique : 9.500 PECTU/g (Pectin 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.

Formats de livraison

Panzym Univers enzyme porte la référence 95.258.010 et est livrée dans les unités d'emballage suivantes :

1 kg bouteille PE
12 x 1 kg bouteille PE dans un carton

Qualité contrôlée

Pendant la fabrication de Panzym Univers 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

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

Chine
No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. Chine
Tél : +86 21 5200-0099

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 1.6.34
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