

**Enzymierung****Panzym® YieldMASH XXL****Hochwirksame Polygarakturonase/Pektinmethylesterase-Kombination speziell zur Maischeenzymierung von Kernobst**

Panzym YieldMASH XXL Enzym ist eine pektolytische Enzymformulierung, standardisiert auf Pektinmethylesterase. Das Produkt ist aus einer Kombination von Oberflächen- und Submersverfahren aus *Aspergillus-Spezies* hergestellt.

Die besondere Kombination aus Polygalakturonase und Pektinmethylesterase bei Panzym YieldMASH XXL Enzym bewirkt:

- sehr schnellen und effizienten Pektinabbau,
- signifikante Steigerung der Presskapazität; höhere Kapazität bei der Verwendung von Horizontalpressen, Bandpressen oder Dekantern,
- besseres Wirkungsspektrum besonders bei geringem pH-Wert bis hin zu pH-Wert  $\leq 3.0$
- breiteres Temperaturspektrum zwischen  $< 15\text{ °C}$  und  $50\text{ °C} - 55\text{ °C}$ ,
- besseres Wirkungsspektrum bei hohen Polyphenolgehalten der Maischen,
- verbesserte nachgeschaltete Filtration,
- keine Gefahr der Übermazeration,
- Trester ist für die Pektingewinnung geeignet.

**Wirkung auf den Saft:**

- Sehr niedrige Galakturonsäurekonzentrationen
- Geringe Methanolbildung
- Produkt kann keine Cellobiose erzeugen
- Geringere Freisetzung von Kolloiden in den Saft, deshalb leichtere Weiterverarbeitung (bessere Filtrierbarkeit)
- Der Saft erfüllt die einschlägigen Qualitätsvorschriften

**Anwendung und Wirkungsweise**

Panzym YieldMASH XXL Enzym ist speziell für die Enzymierung von Fruchtmaischen entwickelt.

Panzym YieldMASH XXL Enzym, das auf Fruchtmaischen 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) über eine Dosierpumpe in den Maischestrom oder direkt in die Mühle geben.

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

**Dosage**

Anwendung	Dosage (ml/to)	Temperatur/ Haltezeit
Maische von frischem Obst	56 – 80	15 – 30 °C/ 30 – 60 Minuten
Maische von Lagerobst	70 – 130	15 – 30 °C/ 30 – 60 Minuten

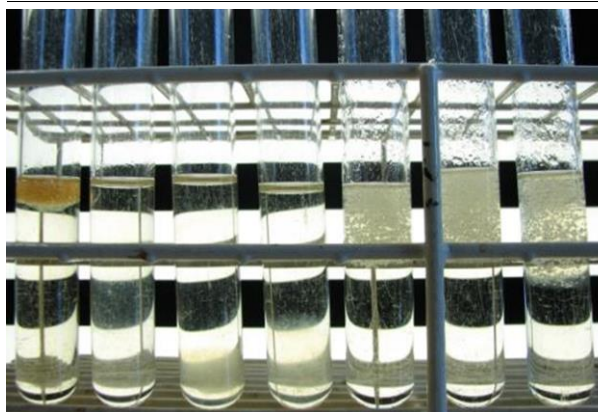
**Besondere Hinweise**

**Dosage:** Rühren vermeiden. Die Dosierung ist sehr stark von Qualität, Sorte, Reifegrad und Betriebsbedingungen abhängig.

**Haltezeit:** Enzyme brauchen eine gewisse Reaktionszeit. Bitte sorgen Sie für eine Haltezeit von mindestens 30 Minuten.

**Temperatur:** Das Enzym hat ein breites Temperaturspektrum (10 – 50 °C). Höhere Maischetemperaturen ab 30 °C sind jedoch für die Aromaqualität kritisch und können in einem Temperaturbereich von 30 – 45 °C zu mikrobiellen Problemen führen.

## Leistung



Pektintest nach Maischeenzymierung (Apfelmaische)  
Reagenzglasfolge: von links nach rechts:

Nr. 1	Kontrolle
Nr. 2	Panzym YieldMASH XXL Enzym
Nr. 3	Standardpektinase - Referenz
Nr. 4	Panzym YieldMASH Enzym
Nr. 5	Panzym First Yield Enzym
Nr. 6	Standardpektinase - Referenz
Nr. 7	Standardpektinase - Referenz

## Sicherheit und Reinheit

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

Panzym YieldMASH 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**.

**Nordamerika**  
44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Gebührenfrei: 800 656-3344  
(nur innerhalb Nordamerikas)  
Tel: +1 732 212-4700

**Europa/Afrika/Nahe 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

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

**Singapur**  
100G Pasir Panjang Road #07-08  
Singapur 118523  
Tel: +65 6825-1668

**Brasilien**  
Av. Ermano Marchetti, 1435 -  
Água Branca, São Paulo - SP,  
05038-001, Brasilien  
Tel: +55 11 3616-8461

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

Panzym YieldMASH XXL Enzym ist wie folgt charakterisiert:

- Produktionsorganismus: *Aspergillus niger*
- Spezifizierte Aktivität: 3,7 PEU/g (Pektinmethylesterase)

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 YieldMASH XXL Enzym hat die Artikelnummer 95.228 und wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

25 kg PE-Kanister

## Geprüfte Qualität

Panzym YieldMASH XXL Enzym wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktqualität überprüft.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

**Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) oder online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)**

DE  
B 1.6.35.1  
06-2019

© 2019 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