

Maischeverflüssigung SIHAZYM® SupraMash

Hochaktive Pektinase für maximale Maischeverflüssigung

SIHAZYM SupraMash Enzym ist ein granuliertes Enzympräparat produziert aus einer *Aspergillus niger*-Reinstammkultur. SIHAZYM SupraMash Enzym ist ein hochaktives Pektinasepräparat zur optimalen Verflüssigung von Edelobstmaischen.

Das Enzympräparat wurde entwickelt, um den vollständigen Maischeaufschluss zu fördern und eine anschließende optimale Hefevermehrung zu gewährleisten. Zusätzlich zur erhöhten Alkoholausbeute erfolgt durch den Einsatz von SIHAZYM SupraMash Enzym während des Maischeprozesses eine verstärkte Freisetzung von primären Fruchtaromen des Obstes.

Die Vorteile des Einsatzes von SIHAZYM SupraMash Enzym bei Obstmaischen:

- Maximale Maischeverflüssigung durch hochaktive Enzyme
- Erhöhte Pumpfähigkeit der Obstmaischen
- Verstärkte Freisetzung von Fruchtaromen
- Optimale Voraussetzung für eine vollständige Vergärung
- Höhere Endvergärungsgrade und gesteigerte Alkoholausbeute

Anwendung

Um die intensive Durchmischung des Enzympräparats SIHAZYM SupraMash mit dem jeweiligen Maischemedium zu gewährleisten, ist eine Verdünnungslösung im Verhältnis 1:10 (1 Teil Enzym:10 Teile Wasser/Most) herzustellen. Die anschließende kontinuierliche Dosierung der Enzymlösung während des Einmaischeprozesses garantiert eine vollständige Verteilung im Gärgebinde. Zusätzliches Umpumpen und Umrühren fördert eine optimale Verteilung des Enzympräparates.

Wichtig:

SIHAZYM SupraMash Enzym muss mit der aufzuschließenden Maische in intensiven Kontakt treten, um einen vollständigen Maischeaufschluss durchführen zu können.

Anwendungsmedium	Enzymierungstemperatur (°C)	Dosage (g/100 kg)
Obstmaischen	12 – 30	3 – 5

Aktivität

SIHAZYM SupraMash Enzym hat bei 20 °C eine Pektinase-Aktivität von 4.600 PGNU/g (Polygalakturonase).

Der wirksamste Temperaturbereich für die Enzymanwendung liegt bei 15 – 40 °C. Sofern die Maischetemperatur unter 15 °C liegt, sollten die Aufwandmengen um ca. 20 % gesteigert werden.

Sicherheit

Das Produkt SIHAZYM SupraMash Enzym ist ein granuliertes, leicht lösliches Mikrogranulat ohne Konservierungsstoffe. SIHAZYM SupraMash Enzym entspricht den FCC- und JECFA-Empfehlungen für Lebensmittelenzyme mit folgenden Grenzwert:

Gesamtkeimzahl: 1×10^4 KbE/g

Bei bestimmungsgemäßen Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung von SIHAZYM SupraMash Enzym sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem EG-Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

SIHAZYM SupraMash Enzym als granuliertes Produkt sollte bis max. 25 °C trocken aufbewahrt werden.

Bei kühlen Temperaturen, optimal 4 – 8 °C (~ Kühlschranktemperatur), gelagert behält das Produkt seine ausgewiesene Aktivität für 36 Monate.

Lieferformen

100 g Dose – Artikelnummer 95.207.001

500 g Dose – Artikelnummer 95.207.005

Geprüfte Qualität

SIHAZYM SupraMash wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Diese Prüfungen umfassen die technischen Funktionskriterien ebenso wie die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit.

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

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

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

Singapur

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

Brasilien

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 1.6.32
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