

Fluidification de moût SIHAZYM® SupraMash

Pectinase hautement active pour une fluidification de moût maximale

SIHAZYM SupraMash enzyme est une préparation enzymatique granulée produite à partir d'une culture de souche pure d'*aspergillus niger*. Le produit SIHAZYM SupraMash enzyme est une préparation de pectinase hautement active permettant une fluidification optimale des moûts de fruits nobles.

La préparation enzymatique a été développée pour favoriser une dissolution intégrale du moût et assurer ainsi une multiplication optimale consécutive de la levure. En plus d'une production d'alcool plus élevée, l'utilisation de SIHAZYM SupraMash enzyme durant le processus du moût permet de libérer davantage les arômes primaires des fruits.

Les avantages de l'utilisation de SIHAZYM SupraMash enzyme pour les moûts de fruits :

- Fluidification maximale du moût par des enzymes hautement actives
- Meilleure aptitude au pompage des moûts de fruits
- Libération plus importante des arômes de fruits
- Condition optimale pour une fermentation intégrale
- Degrés plus élevés de fermentation finale et production d'alcool accrue

Application

Afin de garantir un mélange intensif de la préparation enzymatique SIHAZYM SupraMash enzyme avec chaque milieu de moût, une solution de dilution d'un rapport de 1:10 (1 portion d'enzyme: 10 portions eau/moût) doit être élaborée. Le dosage continu consécutif de la solution enzymatique durant le processus de foulage garantit une répartition intégrale dans la cuve de fermentation. Un pompage supplémentaire et un remuage favorisent une répartition optimale de la préparation enzymatique.

Important :

SIHAZYM SupraMash enzyme doit être en contact intensif avec le moût à dissoudre afin de permettre une dissolution intégrale du moût.

Utilisation	Température d'enzymage (°C)	Dosage (g/100 kg)
Moûts de fruits	12 – 30	3 – 5

Activité

SIHAZYM SupraMash enzyme a une activité de pectinase de 4.600 PGNU/g (polygalacturonase).

La plage de températures la plus efficace pour l'application des enzymes est comprise entre 15 et 40 °C. Si la température du moût est inférieure à 15 °C, les quantités d'application devraient être augmentées d'environ 20 %.

Sécurité

Le produit SIHAZYM SupraMash enzyme est un micro-granulé très soluble et sans conservateur. SIHAZYM SupraMash enzyme est conforme aux recommandations de FCC et JECFA pour les enzymes alimentaires avec la valeur limite ci-après :

Indice total de germination 1×10^4 UFC/g

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 CE que vous pouvez télécharger à partir de notre page d'accueil.

Stockage

SIHAZYM SupraMash enzyme, en tant que produit granulé, devrait être conservé au sec à une température max. de 25 °C.

Stocké à des températures entre 4 – 8 °C (~ température du réfrigérateur), le produit conserve son activité démontrée durant 36 mois.

Formats de livraison

100 g boîte – Référence 95.207.001

500 g boîte – Référence 95.207.005

Qualité certifiée

La constance de la qualité élevée du produit SIHAZYM SupraMash enzyme est régulièrement contrôlée durant le processus de fabrication. Ces contrôles englobent aussi bien les critères fonctionnels techniques que l'innocuité définie par la législation alimentaire.

Des contrôles supplémentaires très stricts sont réalisés juste avant et pendant l'emballage définitif du produit.

Amérique du Nord

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gratuit : 800 656-3344
(seulement en Amérique du Nord)
Tél : +1 732 212-4700

Chine

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

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

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 1.6.32
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