

## Enzymage Panzym® Extract G

### Préparation enzymatique pectolytique pour la macération en vinification. Dénuée de cinnamyl-estérase (depsidase).

Panzym Extract G enzyme d'Eaton's Begerow Product Line est une préparation enzymatique granulée produite par fermentation à partir d'une souche spéciale de *aspergillus niger*. Lors d'une étape particulière de purification, on élimine l'activité indésirable de la cinnamyl-estérase (CE) et des colorants, si bien que le produit fini est presque blanc. Panzym Extract G enzyme est une préparation qui contient essentiellement de la pectinase, polygalacturonase, hémicellulase et cellulase, c.-à-d. des activités qui décomposent sélectivement les polysaccharides des peaux des raisins.

#### Application

Panzym Extract G enzyme a été conçu pour traiter les vendanges foulées de raisins blancs et rouges et en améliorer la qualité. La décomposition sélective des peaux des baies aide à la **libération du jus lors du pressurage et permet une extraction douce d'agents et de précurseurs aromatiques précieux ainsi que de phénols désirables (tannins)**. On extrait de la vendange rouge les tanins moins agressifs et les colorants plus stables. On obtient en outre une dépectinisation et une baisse de viscosité des moûts pendant la clarification. Les composants actifs de Panzym Extract G enzyme sont facilement solubles dans le moût ou l'eau aux concentrations indiquées pour des conditions de travail usuelles. Le produit s'ajoute directement sous forme de solution à 10 % dans le chariot de vendange, le fouloir, la presse, ou avant la mise en cuve de moût. Le pompage assure une répartition homogène de l'enzyme dans la vendange.

#### Dosage

Utilisations	Dosage g/hl	Durée h
Macération de raisins blancs (libération du jus, d'arômes et précurseurs aromatiques)	2 – 3	2 – 4
Macération de raisins rouges (Extraction de colorants, tanins, polysaccharides et arômes)	3 – 4	6 – 12
Rosé (extraction rapide des couleurs, des substances tannantes moelleuses et des arômes)	1 – 2	1 – 2

#### Activité

Panzym Extract G enzyme a une activité de 6.700 PGNU/g à 20 °C. Il est purifié et dénué de cinnamyl-estérase.

#### Recommandations particulières

Les enzymes sont irrémédiablement détruites par adsorption au contact de la bentonite. La réaction d'enzymage doit être terminée avant l'ajout de bentonite ou la bentonite éliminée avant l'ajout d'enzymes.

Tout traitement éventuel à la bentonite est à faire après l'enzymage, car sinon l'enzyme est adsorbée par la bentonite et inactivée. L'utilisation de max. 150 mg/l SO<sub>2</sub> n'influence pas l'activité enzymatique.

Les enzymes sont sensibles à la chaleur. Elles se détériorent irrémédiablement à des températures > 55 °C.

## Sécurité et pureté

Le produit est un microgranulé blanc et soluble, sans conservateurs et pratiquement sans poussière. Il est conforme aux recommandations JEFCA et FCC de la FAO/OMS pour les enzymes alimentaires, complétées par une valeur limite supérieure de  $5 \times 10^4$ /g pour le nombre global de cellules et  $10^2$ /g pour les pourritures.

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

Panzym Extract G enzyme est un microgranulé et donc particulièrement stable. Stocké à max. 25 °C il conserve l'activité décrite plusieurs années. Le produit doit être stocké dans un endroit sec afin d'éviter aux boîtes de rouiller.

## Formes de livraison

Panzym Extract G enzyme porte la référence 95.122.001 et est livrée dans l'unité d'emballage suivantes :

100 g. boîte  
(Une cuillère de dosage de 10 g est disponible gratuitement. Une cuillerée correspond à 10 g de granulé enzymatique)

Code douane : 3507 90 90

## Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée de Panzym Extract G enzyme est régulièrement contrôlée durant le processus de fabrication.

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

*Panzym® est une marque déposée de Novozymes A/S.*

### Amérique du Nord - centrale

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

### Internormen Product Line

Friedensstraße 41  
68804 Altlußheim, Allemagne  
Tél. : +49 6205 2094-0

### Begerow Product Line

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim,  
Allemagne  
Tél. : +49 6704 204-0

### Brésil

Av. Julia Gaioli, 474 - Bonsucesso  
07251-500 - Guarulhos  
Brésil  
Tél. : +55 11 2465 8822

### Chine

No. 7 Lane 280 Linhong Road,  
Changning District,  
Shanghai 200335, Chine  
Tél. : +86 21 5200 0422

### Singapour

4 Loyang Lane #04-01/02  
Singapour 508914  
Tél. : +65 6825 1668

Pour de plus amples informations, contactez-nous à l'adresse e-mail suivante : [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com)  
Vous trouverez en ligne une liste complète de tous les produits de filtration d'Eaton sur [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)

Pas tous les produits d'Eaton's Begerow Product Line sont disponibles dans toutes les régions du monde. Veuillez contacter le siège régional d'Eaton pour toute information complémentaire concernant leur disponibilité.

© 2013 Eaton Corporation. 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