

Enzymage Panzym® Pro Clear

Enzyme spéciale pour la dépectinisation de jus de pommes et de poires

Panzym Pro Clear enzyme est une préparation enzymatique hautement active avec une activité principale de polygalacturonase. Le produit est obtenu en combinant diverses enzymes pectolytiques à partir de deux procédés de fermentation conventionnels différents (fermentation submergée et fermentation en phase solide) de l'espèce *Aspergillus*.

L'objectif principal est la décomposition extrêmement rapide des structures de la pectine indépendamment de la valeur de pH et du degré de maturité des fruits. En outre, une élimination totale des arabanes est assurée.

Application et mode d'action

En raison de la gamme particulière d'activité, dont la principale est la pectolytique, Panzym Pro Clear enzyme s'adapte parfaitement à toutes les méthodes de transformation. C'est pourquoi Panzym Pro Clear enzyme peut être additionné au flux de jus après l'installation d'arôme, soit après la pasteurisation.

Action sur le jus :

- Test à l'alcool brillant
- Élimination rapide et intégrale de la pectine
- Température de stabilité élevée (jusqu'à 55 °C)
- Efficacité élevée à des valeurs de pH basses

Dosage

Utilisations	Dosage	Température et temps
Jus de pommes/poires	20 – 50 ml/1.000 l	à 50 – 55°C 1 – 2 h

Des durées plus brèves ou plus longues sont possibles. L'élimination intégrale de la pectine peut être contrôlée au moyen du test à l'alcool (test de pectine).

Pour l'enzymage du jus, l'addition s'effectue idéalement après le chauffage ou la désaromatation (< 50 °C) au moyen d'une pompe de dosage en continu dans la conduite de jus ou par portions dans la cuve. Il convient à cet effet d'utiliser une solution enzymatique à 10 % (solution enzymatique aqueuse).

Remarques particulières

L'efficacité des enzymes dépend de la température. L'activité optimale a lieu entre 45 °C et 55 °C. Lorsque la température baisse, la vitesse de réaction diminue. Généralement l'activité est conservée mais l'action est retardée. Panzym Pro Clear enzyme est inactivée à partir de températures > 60 °C.

Il est recommandé avant la réalisation des étapes de traitement suivantes (par ex. collage, filtration) de vérifier l'élimination intégrale de la pectine par un test à l'alcool (test de pectine).

Sécurité

Panzym Pro Clear enzyme est conforme aux spécifications de FAO/WHO (JECFA et FCC) pour les enzymes destinées à l'industrie alimentaire.

L'activité pectolytique de Panzym Pro Clear enzyme est de 7.900 PGNU/ml (Polygalacturonase).

Panzym Pro Clear enzyme est stérilisée de manière aseptisée après la filtration stérile. Panzym Pro Clear enzyme est une préparation enzymatique liquide brunâtre qui a l'odeur caractéristique des produits fermentés.

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

Le stockage doit se faire dans l'emballage intact à une température comprise entre 5 et 10 °C et à l'abri des rayons du soleil. L'activité des enzymes est standardisée, néanmoins les enzymes perdent de leur activité au fil du temps. La perte d'activité pour les enzymes liquides est de 1 – 2 % par mois; cette perte est compensée de manière optimale par la formulation enzymatique pendant la durée de conservation minimum. Des conditions de stockage défavorables (rayonnement solaire direct, températures de stockage accrues) peuvent rendre nécessaire un dosage plus élevé.

Formats de livraison

Panzym Pro Clear enzyme porte la référence 95.240.250 et est livré dans l'unité d'emballage suivante :

25 l bidon PE

Code douane : 3507 90 90

Qualité contrôlée

Panzym Pro Clear enzyme est produite par Novozymes (DK) et la constance de la qualité élevée du produit 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
Vous trouverez en ligne une liste complète de tous les produits de filtration d'Eaton sur 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