

## Enzymage Panzym® Pro Color

### Enzyme spéciale pour la transformation de baies

La préparation de pectinase hautement active d'Eaton's Begerow Product Line a été conçue spécialement pour le traitement des baies. Panzym Pro Color enzyme est obtenue en combinant diverses enzymes pectolytiques à partir de deux procédés de fermentation conventionnels différents (fermentation submergée et en phase solide). Outre le rendement accru en jus, la préservation et la stabilisation de la couleur sont d'autres caractéristiques importantes de Panzym Pro Color enzyme.

#### Application et mode d'action

En raison de la gamme particulière d'activité, dont la principale est la pectolytique et des activités secondaires cellulosiques et hémicellulosiques, Panzym Pro Color enzyme s'adapte parfaitement à toutes les méthodes de transformation. Il est par conséquent possible de désagréger de manière ciblée la structure des baies au stade du moût sans apparition de mousse. Cela permet donc une extraction de la couleur ciblée et très efficace ainsi que la préservation de la couleur et le rendement en jus pauvre en trouble est optimisé. Le débit du jus extrait du moût est facilité, ce qui permet d'obtenir des capacités de pressage maximales.

L'utilisation de Panzym Pro Color enzyme dans le jus de baies entraîne une dégradation intensive des colloïdes bien au-delà de la dépectinisation.

Les substances mucilagineuses végétales – qui se forment suite à une infestation microbienne des fruits – sont dégradées par Panzym Pro Color enzyme, ce qui accroît ainsi le débit de filtration des jus.

#### Action sur le moût :

- Augmentation de l'extraction de la couleur
- Pas de mousse dans le moût
- Accroissement des capacités de pressage
- Augmentation du rendement de moût

#### Action sur le jus :

- Clarification du jus simplifiée
- Augmentation de la dégradation des colloïdes

Pour l'enzymage du moût, l'addition s'effectue idéalement après le chauffage ( $\leq 50$  °C) au moyen d'une pompe de dosage par portions dans la cuve ou en continu dans la conduite de moût. Pour l'enzymage du jus, le produit est dosé avec les premières portions dans la cuve d'enzymage.

#### Dosage

Utilisations	Dosage	Température et temps
Moût	100 – 300 ml/to	à 50 °C 1 h
Jus	50 – 300 ml/1000 l	à 50 °C 1 h

#### 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. Par principe, l'activité est conservée mais l'action est retardée. Panzym Pro Color enzyme est inactivée à partir de températures > 60 °C.

#### Sécurité

Panzym Pro Color 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 Color enzyme est de 10.000 PECTU/ml (Pectinlyase).

Panzym Pro Color enzyme est stérilisée de manière aseptisée après la filtration stérile. Panzym Pro Color 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 un dosage plus élevé nécessaire.

## Formats de livraison

---

Panzym Pro Color enzyme porte la référence 95.239.250 et est livrée dans l'unité d'emballage suivante :

25 l                      bidon PE

Code douane : 3507 90 90

## Qualité contrôlée

---

Panzym Pro Color enzyme est produit par Novozymes A/S 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](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