

## Enzymage SIHAZYM® Flot



### Pectinase spéciale pour l'amélioration de la flottation

**SIHAZYM Flot enzyme d'Eaton's Begerow Product Line est une préparation enzymatique liquide, élaborée au moyen d'une fermentation par immersion d'une variété sélectionnée du champignon *aspergillus niger*. Un procédé spécial de nettoyage inhibe l'activité indésirable de cinnamyl-estérase (depsidase) et élimine les colorations et les odeurs, ce qui donne une préparation enzymatique cristalline et inodore. L'enzyme est une préparation de pectinase comprenant essentiellement des activités de pectinolyase, polygalacturonase et pectine-estérase. Les substances pectiques se décomposent donc très rapidement dans le moût de raisin.**

Les avantages spécifiques de SIHAZYM Flot enzyme :

- Dégradation de la pectine rapide et intégrale
- Convient également à des températures < 20 °C
- Sans cinnamyl-estérase (depsidase)

#### Application

SIHAZYM Flot enzyme convient parfaitement pour la dépectinisation rapide et la réduction de la viscosité du moût de raisin qui se produisent durant la clarification ou la flottation sous l'action de la dégradation des chaînes pectiques. Le produit peut dépectiniser le moût de raisin en 1 ou 2 heures (test à l'alcool négatif). Les composants enzymatiques actifs de SIHAZYM Flot enzyme sont aisément solubles dans toutes les concentrations existantes durant une utilisation normale. Le produit se verse avant le soutirage, sous forme de solution à 10 %, directement dans la presse ou le fût de clarification.

Utilisations	Dosage (ml/hl)
Flottation moûts de raisin	2 – 3
Flottation moûts de fruits à pépins	4 – 6

#### Caractéristiques du produit

SIHAZYM Flot a une activité de 4.800 PGNU/g (polygalacturonase). Le degré d'efficacité de l'enzyme dépend de la température. L'activité optimale est atteinte à une température comprise entre 45 et 55 °C. La vitesse de réaction baisse lorsque la température baisse. Bien que l'activité reste généralement inchangée, l'action est fortement retardée.

En cas de températures inférieures à 15 °C, il convient donc sans exception d'augmenter le dosage.

Si la température excède 60 °C, SIHAZYM Flot enzyme sera inactif et le sera également au contact de la bentonite. Si un traitement à la bentonite est souhaité, il convient de le réaliser après la dépectinisation car dans le cas contraire, les enzymes sont adsorbés et deviennent inopérants.

#### Sécurité

Le produit est une préparation liquide, pure, cristalline et inodore. Il est conforme aux spécifications recommandées par FAO/WHO, JEFCA et FCC pour les enzymes convenant pour les denrées alimentaires et correspond en plus aux valeurs maximales de 10<sup>4</sup>/g pour l'indice total de germination.

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

Lorsque SIHAZYM Flot enzyme est conservé à une température de 20 °C, l'activité indiquée dure au moins 6 mois. En cas de stockage plus long, une perte d'activité de 1 à 2 % par mois peut se produire. Lorsque SIHAZYM Flot enzyme est conservé à une température comprise entre 0 et 10 °C, l'activité indiquée dure au moins une année.

#### Formats de livraison

SIHAZYM Flot enzyme porte la référence 95.026 et est livrée dans des bouteilles PE de 1 l.

Code douane : 3507 90 90

#### Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée du produit SIHAZYM Flot 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.

#### **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.