

Enzymierung Panzym® Rosé

Spezialpektinase zur Extraktion von Rosémaischen

Panzym Rosé Enzym ist eine Mischung aus Pektinasen von unterschiedlichen Produktionsorganismen der Spezies *Aspergillus niger*. Das Flüssigenzympräparat ist besonders für die Verarbeitung von Rosémaischen bei kühlen Temperaturen geeignet. Die gezielte Extraktion von Rosémaischen wird durch Panzym Rosé gefördert. Ebenfalls erhöht Panzym Rosé Enzym den Anteil an frei ablaufender Most während der Pressung. Die Cinnamylesterase-Aktivität ist kontrolliert auf einer sehr geringen Stufe. Das Enzym ist ein Pektinasepräparat, welches hauptsächlich Polygalakturonase-Aktivitäten enthält.

Die spezifischen Vorzüge von Panzym Rosé Enzym:

- Mehr frei ablaufender Rosémost
- Schnellere Sedimentation des Rosémostes
- Aktiv ab Temperaturen von 5 °C bis 60 °C
- Keine Überextraktion von Tanninen
- Schnelle Farbstabilisierung
- Geringer Schönungsbedarf durch die Möglichkeit einer schonenderen Auspressung der Rosémaische

Anwendung

Panzym Rosé Enzym eignet sich bestens für die schnelle Depektinisierung und Extraktion von Rosémaischen. Das Produkt kann auf der Traubemaische (direkt bei Traubentransport) oder in der Presse angewendet werden. Die aktiven Enzymkomponenten von Panzym Rosé Enzym sind in allen bei normalem Gebrauch auftretenden Konzentrationen leicht löslich.

| Einsatzzweck | Dosage (ml/hl) |
|--------------|----------------|
| Rosémaische | 2 – 4 |
| Rosémost | 1 – 4 |

Produkteigenschaften

Panzym Rosé Enzym hat eine Aktivität von 5.100 PGNU/g (Polygalakturonase). Der Wirkungsgrad des Enzyms ist temperaturabhängig. Die optimale Aktivität wird bei 5 – 60 °C erreicht. Panzym Rosé Enzym wird bei Temperaturen von über 60 °C sowie durch den Kontakt mit Bentonit inaktiv.

Vorteil des Einsatzes von Panzym Rosé ist der Anstieg der Mostausbeute, d.h. es wird mehr frei ablaufender Most sowie ein erhöhter Anteil an Most bei der 1. Pressfraktion erreicht. Die Ausbeutesteigerung ist mit 5 – 6% zu kalkulieren.

Durch die hohe Polygalakturonase Aktivität schützt Panzym Rosé Enzym ebenfalls vor einer Überextraktion von Bitterstoffen oder traubeneigenen Tanninen und verbessert die Rosé-Farbstabilisierung.

Sicherheit

Panzym Rosé Enzym entspricht den Spezifikationen von FAO/WHO (JECFA und FCC) für Enzyme in der Lebensmittelindustrie.

Panzym Rosé Enzym wird nach der Sterilfiltration aseptisch abgefüllt und ist praktisch keimfrei. Panzym Rosé Enzym ist ein bräunliches, flüssiges Enzympräparat, das den typischen Geruch fermentierter Produkte besitzt.

Panzym Rosé ist wie folgt charakterisiert:

- Produktionsorganismus: *Aspergillus niger*
- Spezifizierte Aktivität: 5.100 PGNU/g (Polygalakturonase)

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Geprüfte Qualität

Panzym Rosé Enzym wird im gesamten Herstellungsprozess regelmäßig überwacht, um die gleichbleibend hohe Produktqualität zu gewährleisten.

Zusätzliche strenge Kontrollen werden unmittelbar vor und während der endgültigen Abfüllung durchgeführt.

Lieferformen

Panzym Rosé hat die Artikelnummer 95.271 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

1 kg PE-Flasche
12 x 1 kg PE-Flasche im Karton

Lagerung

Die Lagerung sollte bei 0 – 10 °C in unversehrter Verpackung und vor Sonneneinwirkung geschützt erfolgen. Ungünstige Lagerbedingungen (direkte Sonneneinstrahlung, erhöhte Lagertemperaturen) können eine höhere Dosage erfordern.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrechen.

Panzym Rosé ist ein standardisiertes, mit Glycerin stabilisiertes Produkt.

Nordamerika

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel: +1 732 212-4700

China

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

Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel: +49 6704 204-0

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel: +65 6825-1668

Brasilien

Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8400

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter filtration@eaton.com oder online unter eaton.com/filtration

DE
B 1.6.84
12-2016

© 2016 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide