

## Enzimado Panzym® Fino G

### Preparado enzimático de pectinasa/beta-glucanasa para una mejor organolepsia y filtración

La enzima Panzym Fino G es un preparado enzimático granulado que se produce mediante fermentación sumergida de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger* y *Trichoderma harzianum*. La enzima Panzym Fino G es un preparado combinado ultraconcentrado con pectinasas y beta-glucanasas que descompone los glucanos y pectinas en el mosto de uva o en el vino joven.

#### Aplicación

La enzima Panzym Fino G ha sido desarrollada para la despectinización y descomposición de los beta-glucanos con el fin de mejorar la maduración y la filtración. El producto permite descomponer tanto los glucanos de la levadura como los de botritis, con lo que se mejora en general la filtración y se reduce el número de fases de filtración necesarias, pero también rebaja el empleo de medios de clarificación. La descomposición de los glucanos de la levadura favorece, además, el natural desarrollo de los vinos. Refuerza así la impresión sensorial en cuanto a complejidad y suavidad. En las condiciones habituales de trabajo, los componentes enzimáticos activos de la enzima Panzym Fino G se disuelven fácilmente en vino o agua en las concentraciones pertinentes. La enzima Panzym Fino G se añade como disolución al 10 % al final de la fermentación alcohólica directamente al tanque de fermentación. Si se han depositado turbios de levadura, deberán agitarse para evitar condiciones de reducción. Durante el tratamiento con enzimas la temperatura debería estar dos semanas por encima de 16 °C. A temperaturas inferiores debe prolongarse el tiempo 4 días por cada grado °C.

#### Dosificación

Campo de aplicación	Dosificación g/hl	Duración en semanas
Vino joven blanco o tinto (tras la fermentación alcohólica)	3 – 5	2 – 4
Vinos con alto contenido de glucano de mostos con intensa infección de botritis	máx. 8	2 – 4

#### Actividad

La enzima Panzym Fino G tiene una actividad de pectinasa de 4.000 FDU/g a 20 °C y, además, una actividad de glucanasa de 150 BGXU/g. Está purificada y libre de cinamil-esterasa.

La actividad estándar FDU (Ferment Depectinization Unit (= unidad)) se determina midiendo la despectinización de un sustrato natural. La actividad beta-glucanasa se determina con glucano de botritis.

#### Indicaciones especiales

Las enzimas se deterioran irreversiblemente al contacto con bentonita por adsorción.

La reacción enzimática debe haber concluido antes de aplicar la bentonita, o debe haberse retirado la bentonita antes de añadir la enzima.

Así pues, un posible tratamiento necesario con bentonita debe realizarse después del tratamiento con enzima, pues de lo contrario la enzima será adsorbida por la bentonita dejándola ya inservible. La aplicación de hasta 150 mg/l SO<sub>2</sub> no ejerce ningún efecto sobre la actividad enzimática.

#### Seguridad y pureza

El producto es un microgranulado blanco, soluble, sin conservantes y prácticamente sin polvo. Cumple con las recomendaciones para enzimas alimentarias de JEFCA y FCC de la FAO/OMS.

No se conocen efectos negativos si se usa de manera profesional y conforme a la normativa.

En la hoja de datos de seguridad, la cual puede descargar en cualquier momento en nuestra página web, encontrará más información sobre la seguridad.

#### Almacenamiento

La enzima Panzym Fino G es un microgranulado, por lo que es muy resistente. Almacenado a una temperatura máx. de 25 °C conserva su demostrada actividad durante varios años. El producto debe almacenarse en lugar seco para evitar la formación de herrumbre en las cajas.

## Formatos de entrega

La enzima Panzym Fino G tiene el número de artículo 95.125.001 y está disponible en la siguiente unidad de embalaje:

Botes de 100 g

## Calidad probada

La elevada calidad constante de la enzima Panzym Fino G se comprueba regularmente durante el proceso de fabricación.

Asimismo, justo antes del embalaje final y durante el mismo tienen lugar estrictos controles.

*Panzym® es una marca comercial registrada de Novozymes A/S.*

**Norteamérica**  
44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Libre de impuestos: 800 656-3344  
(solo dentro de Norteamérica)  
N ° tel. +1 732 212-4700

**Europa/África/Oriente Próximo**  
Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Alemania  
N ° tel. +49 2486 809-0

Friedensstraße 41  
68804 Altlufsheim, Alemania  
N ° tel. +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim, Alemania  
N ° tel. +49 6704 204-0

**China**  
No. 3, Lane 280,  
Linhong Road  
Changning District, 200335  
Shanghai, P.R. China  
N ° tel. +86 21 5200-0099

**Singapur**  
4 Loyang Lane #04-01/02  
Singapur 508914  
N ° tel. +65 6825-1668

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

**Para más información, por favor envíe un correo para [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) o visite nuestro website [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration).**

© 2016 Eaton. Todos los derechos reservados. Todas las marcas comerciales y marcas registradas son propiedad de cada respectiva empresa. Toda la información contenida en este folleto y las recomendaciones respecto al uso de los productos descritos en el mismo se basan en pruebas consideradas de confianza. No obstante, es responsabilidad del usuario comprobar la aptitud de estos productos para su propia aplicación. Dado que un uso concreto por terceros queda fuera de nuestra área de influencia, en Eaton no ofreceremos garantías por escrito o tácitas para las consecuencias de tales usos o los resultados derivados de ellos. Eaton no asume responsabilidades de ningún tipo en relación con el uso por terceros de este producto. La información aquí contenida no debe considerarse completa en absoluto, ya que existe otra información que puede ser necesaria o conveniente, si existen circunstancias específicas o extraordinarias o bien debido a leyes vigentes o disposiciones oficiales.

ES  
4 B 1.6.25  
12-2016



Powering Business Worldwide