

Enzymierung SIHAZYM® Flot

Spezialpektinase zur Verbesserung der Flotation

SIHAZYM Flot Enzym ist ein durch Tauchfermentierung einer ausgewählten Art des Pilzes *Aspergillus niger* hergestelltes Flüssigenzympräparat. Ein spezielles Reinigungsverfahren schaltet die unerwünschte Cinnamylesterase-Aktivität (Depsidase) aus und entfernt Farbe und Geruch, was zu einem klaren, geruchsfreien Enzympräparat führt. Das Enzym ist ein Pektinasepräparat, welches hauptsächlich Pektinlyase-, Polygalakturonase- und Pektinesterase-Aktivitäten enthält. Die pektischen Substanzen werden daher sehr schnell im Traubenmost zerlegt.

Die spezifischen Vorzüge von SIHAZYM Flot Enzym:

- Rascher und vollständiger Pektinabbau
- Auch bei Temperatur < 20 °C geeignet
- Cinnamylesterase frei (Depsidase)

Anwendung

SIHAZYM Flot Enzym eignet sich bestens für die schnelle Depektinisierung und Viskositätsreduktion des Traubenmostes während der Klärung oder Flotation durch Zerlegung der Pektinketten. Das Produkt kann den Traubenmost innerhalb von 1 oder 2 Stunden (negativer Alkoholtest) depektinisieren. Die aktiven Enzymkomponenten von SIHAZYM Flot Enzym sind in allen bei normalem Gebrauch auftretenden Konzentrationen leicht wasserlöslich. Das Produkt wird vor dem Abfüllen als 10%ige Lösung direkt in die Presse oder in das Klärungsfass gegeben.

Einsatzzweck	Dosage (ml/hl)
Flotation Traubenmoste	2 – 3
Flotation Kernobstmoste	4 – 6

Produkteigenschaften

SIHAZYM Flot Enzym hat eine Aktivität von 4.800 PGNU/g (Polygalakturonase). Der Wirkungsgrad des Enzyms ist temperaturabhängig. Die optimale Aktivität wird bei 45 – 55 °C erreicht. Bei sinkender Temperatur sinkt die Reaktionsgeschwindigkeit. Obgleich die Aktivität grundsätzlich unverändert bleibt, wird die Wirkung stark verzögert. Bei Temperaturen von weniger als 15 °C sollte daher ausnahmslos eine erhöhte Dosierung verwendet werden. SIHAZYM Flot Enzym wird bei Temperaturen von über 60 °C sowie durch den Kontakt mit Bentonit inaktiv.

Falls erwünscht, sollte die Bentonitbehandlung nach Abschluss der Depektinisierung erfolgen, ansonsten werden die Enzyme adsorbiert und sind ineffizient.

Sicherheit

Das Produkt ist ein kristallklares, geruchsfreies, reines Flüssigenzympräparat. Das Produkt entspricht den für nahrungsmittelgeeignete Enzyme empfohlenen Spezifikationen der FAO/WHO, JEFCA und FCC, ergänzt durch Höchstgrenzen von 10^4 /g für die Gesamtkeimzahl.

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

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

Lagerung

Wenn SIHAZYM Flot Enzym bei einer Temperatur von 20 °C aufbewahrt wird, wird die angegebene Aktivität mindestens sechs Monate lang aufrecht erhalten. Bei längeren Lagerungszeiten kann ein Aktivitätsverlust von 1 – 2 % pro Monat auftreten. Wenn SIHAZYM Flot Enzym bei 0 – 10 °C aufbewahrt wird, wird die angegebene Aktivität mindestens ein Jahr lang aufrecht erhalten.

Lieferformen

SIHAZYM Flot Enzym hat die Artikelnummer 95.272 und ist in 1 kg - PE-Flaschen erhältlich.

Geprüfte Qualität

SIHAZYM Flot 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.

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 1.6.28
05-2017

© 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