

# Teknik Bilgi

BEGEROW

1 B 1.6.24  
06/02 Isc/ACI

## Enzimasyon

### SIHA-Panzym® Clair G

Şarap Üretimi İçin Maserasyon Pektolitik Enzim Preparatı  
Cinnamylesterase ihtiva etmez. (Depsidase)

#### Tanım

SIHA-Panzym® Clair G *Aspergillus niger* 'in özel bir türünden, daldırmalı(Submerged) fermentasyon yöntemi ile elde edilmiş granül yapıda enzim preparatıdır. İstenmeyen renk maddeleri ve cinnamylesterase aktivitesi özel bir aşamada enzimden uzaklaştırılarak beyaz renge yakın bir enzim elde edilmiştir. SIHA-Panzym® Clair G üzüm şirasında pektin maddelerini hızla parçalama aktivitesi olan konsantrasyonu yüksek pektolitik enzim preparatıdır.

#### Uygulama

SIHA-Panzym® Clair G ortamdaki pektin zincirlerini parçalamak suretiyle aktivitesini gösterir. Bu aktivite, üzüm şirasının durultulması sırasında pektinin ortamdan hızla uzaklaştırılması ve viskozitenin düşürülmesi için önemli bir özelliktir. Enzim ilavesinden 1-2 saat gibi kısa süre sonra pektin üzüm şirasından uzaklaştırılır (Negatif alkol testi). SIHA-Panzym® Clair G **serbest meyve suyu** verimini de artırır. Bunun sonucunda presleme basıncı ve süresinde önemli ölçüde azalma sağlanır. Ayrıca durultma yardımcı madde miktarı düşürüldüğünden optimum berraklaştırma mümkün olur. SIHA-Panzym® Clair G en önemli aroma prekürsör (İşaretçi) maddelerini ve aromayı ön plana çıkararak maddeleri açığa çıkararak ürünün aromatik özelliğinin belirginleşmesini sağlar. SIHA-Panzym® Clair G konsantrasyon eldesi için gerekli olan üzüm miktarının düşürülmesine de etki eder.

SIHA-Panzym® Clair G normal çalışma şartlarındaki konsantrasyonlarda şıra veya suda kolayca çözünür. Enzim % 10 'luk çözelti halinde meyva değirmenine veya dolum öncesi durultma tanklarına direk ilave edilir.

#### Dozaj

Uygulama Alanı	Dozaj (g / 100 L )	Süre ( Saat )
Beyaz ve rosé şıra durultması	1 - 2	1 – 2
Yüksek miktarda pektin içeren şıra durultmasında (Silvaner, Muscat, Gutedel)	2 - 4	2 - 4
Kırmızı şarap mayşesi (Yüksek ısı, kısa süre)	2 - 4	4 - 6
Özel tortuların işlenmesinde ( Konsantre işlemi)	2 - 4	6 - 12
Fermente edilmemiş tatlı şıra	3 - 5	6 - 12

Optimum sıcaklık 20 °C civarındadır. SIHA-Panzym® Clair G düşük sıcaklıklarda da etkilidir ve aktivitesi düşük sıcaklıktan etkilenmez.

#### Aktivite

SIHA-Panzym® Clair G, 20°C'de 5000 FDU/g aktiviteye sahiptir. (FDU=Ferment depectinization unit-Depektinizasyon Fermentasyon Birimi). Temizdir ve cinnamylesterase içermez. FDU doğal substratın depektinizasyonunun ölçümüyle hesaplanır.

#### Notlar

Enzimler, bentonit ile temas sonucu özelliklerini irreversibl(Geri dönüşümsüz) olarak kaybeder. Bu nedenle bentonit uygulamasından önce enzimasyon tamamlanmalı veya enzim uygulamasından önce

bentonit ortamdan uzaklaştırılmalıdır. 50 mg/L'ye kadar olan SO<sub>2</sub> kullanımı enzim aktivitesini etkilemez. Aktif karbon kullanımı enzim aktivitesini düşürür.

#### **Güvenlik ve Saflık**

Bu ürün beyaz renkte, mikro-granül yapıdadır. Koruyucu ve toz içermez. FAO/WHO JEFCA ve FCC klavuzlarının gıda enzimleri kriterlerine uygundur. (Üst limitler; toplam mikrobiyal yük için 5x10<sup>4</sup> / g, küf için 10<sup>2</sup> / g)

#### **Depolama**

SIHA-Panzym® Ekstract G mikro-granül yapıdadır ve bu yüzden depolamadan kaynaklanan olumsuz etkilere karşı olağanüstü dirençlidir. Maksimum 25°C de muhafaza edilmesi koşuluyla birkaç yıl aktivitesini muhafaza eder. Bu ürün kuru bir yerde depolanmalı ve kutu üzerinde pas oluşumu engellenmelidir.

#### **Ambalaj**

SIHA-Panzym® Clair G ürün numarası: 9.5123 001

Ambalaj:100 g 'lık kutu (Kutu içinde bir adet ölçü kaşığı bulunmaktadır.1 kaşık ölçüsü 10 g mikro-granül enzime tekabül eder.)

G.T.İ.P numarası :3507 90 90

#### **Onaylı Kalite**

SIHA-Panzym® Clair G üretim sırasında, düzenli olarak standart yüksek kalite kriterleri için kontrol edilir. Bu testler teknik fonksiyon kriterleri yanısıra gıda ürünleri güvenliği konularını da kapsar. Üretim öncesinden son paketlenmeye kadar bütün aşamalarda kontrollere devam edilir.

SIHA-Panzym® Clair G uluslararası kodeksin şarap işleme ürünleri için belirlediği saflık kriterlerine ve Alman şarap düzenleme mevzuatlarına uygundur.

Yukarıdaki bilgi ve tavsiyeler bilgilerimiz çerçevesinde sunulmuştur. Ancak farklı uygulama, çalışma metodları ve kullanma şartları için bağlayıcı değildir. Uygunsuz kullanım nedeniyle sorumluluk kabul edilemez.

Kısmen dahi olsa bu belgenin çoğaltılması için hazırlayan kurumun onayı gerekir.



Taah. Paz.Tic.ve San. A.Ş.

Tel: 0 324 221 31 20

Fax: 0 324 221 55 27

E mail: info@sinerji-as.com

Web: www.sinerji-as.com

BEGEROW

Tel: +49 6704 204-01

Fax: +49 6704 204-121

E mail: info@begerow.com

Web: www.begerow.com