

Pectinex® Ultra SP-L

Beschreibung Pectinex Ultra SP-L ist ein hochaktives, pektolytisches Enzympräparat, das von einem ausgewählten Stamm von *Aspergillus aculeatus* produziert wird.
Das Enzympräparat enthält pektolytische sowie zahlreiche hemicellulolytische Aktivitäten und ist so imstande, pflanzliches Zellwandmaterial abzubauen.

Anwendung Das Enzympräparat wurde speziell für die Behandlung von Frucht- und Gemüsemaischen und die Mazeration von Pflanzengewebe entwickelt. Lösliche und unlösliche Pektine sowie Trübungen hervorrufende Polysaccharide werden wirksam abgebaut. Die Zugabe von Pectinex Ultra SP-L zu Frucht- und Gemüsemaischen bzw. Treestern bedeutet eine erhebliche Kapazitätserhöhung bei der Trennung von Feststoffen und Flüssigkeit (z. B. beim Pressen oder Dekantieren) sowie hohe Saftausbeuten.

Aktivität Pectinex Ultra SP-L wird mit einer Standardaktivität von 26.000 PG/ml (pH 3,5) geliefert. Die Standardaktivität wird durch Messung der Viskositätssenkung einer Pektinsäurelösung bei pH 3,5 und 20 °C bestimmt. Eine Beschreibung der Analysenmethode ist auf Anfrage erhältlich.

Produkttyp Pectinex Ultra SP-L ist eine braune Flüssigkeit mit einem leichten, für Fermentationsprodukte typischen Geruch und einem pH von ca. 4,5.

Produktspezifikation Das Produkt entspricht den FAO/WHO JEFCA und FCC-Empfehlungen für Lebensmittel-Enzyme, ergänzt durch einen oberen Grenzwert von 10⁷/g für Schimmelpilze. Das Produkt wurde nach der Sterilfiltration aseptisch abgefüllt und ist somit praktisch keimfrei.

Produkteigenschaften

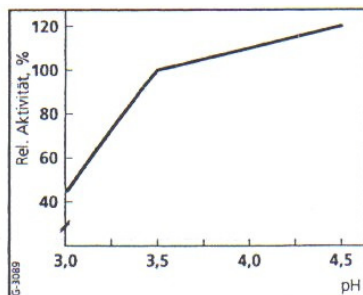


Abb. 1. Einfluss des pH auf die Pektinaseaktivität.
Polygalacturonaseaktivität bei 20 °C

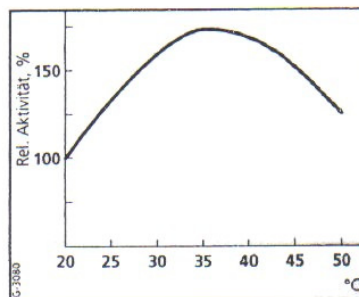


Abb. 2. Einfluss der Temperatur auf die Pektinaseaktivität.
Polygalacturonaseaktivität pH 3,5

Verpackung Pectinex Ultra SP-L ist in 1-l-Flaschen, 25-l-Kanistern, 200-l-Stahlfässern und 1.000-l-Bulk-Containern erhältlich.



- Löslichkeit** Die aktiven Enzymkomponenten von Pectinex Ultra SP-L sind in den unter üblichen Arbeitsbedingungen vorkommenden Konzentrationen leicht in Wasser löslich. Das Präparat kann u. U. trüb werden, dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Aktivität des oder den Umgang mit dem Produkt.
- Sicherheit** Enzyme sind Proteine. Eingeatmeter Enzymstaub oder -aerosol kann eine Sensibilisierung bzw. bei bereits sensibilisierten Personen allergische Reaktionen hervorrufen. Einige Enzyme können nach längerem Kontakt Reizungen an Haut, Augen und Schleimhäuten verursachen. Verschüttete Flüssigkeit kann austrocknen und Staub bilden. Verschüttetes Produkt ist sofort mit viel Wasser abzuspülen. Achtung, Spritzer vermeiden! Nicht entfernte Spritzer können austrocknen und Staub bilden.
Ein Sicherheitsdatenblatt und weitere Unterlagen über den sicheren Umgang mit dem Enzymprodukt sind auf Wunsch erhältlich.
- Lagerung** Bei 20 °C gelagert behält das Produkt seine ausgewiesene Aktivität mindestens drei Monate lang. Bei längerer Lagerung ist mit einem Aktivitätsverlust von 1-2 % pro Monat zu rechnen. Bei 0-10 °C gelagert behält Pectinex Ultra SP-L die deklarierte Aktivität mindestens ein Jahr lang.
- Dosierung:**
- | | |
|-------------------|-----------|
| Apfelmaische | 8 ml / hl |
| Birnenmaische | 5 ml / hl |
| Zwetschkenmaische | 8 ml / hl |

Enzyme Business

Novo Nordisk Ferment Ltd.
Neumatt
4243 Dittingen
Switzerland

Tel. +41 61 7656111
Fax +41 61 7656333
Telex 962970

Es kann nicht ausgeschlossen werden, daß der Import, die Verarbeitung, die Anwendung bzw. der Wiederkauf gewisser Produkte auf eine bestimmte Art durch Gesetze, Verordnungen, sonstige gesetzliche Bestimmungen oder Rechte Dritter verboten ist. Der Käufer trägt die Verantwortung dafür, daß die Anwendung eines Produktes von Novo Nordisk keine maßgeblichen Rechtsvorschriften verletzt, insbesondere keine Patentrechte oder andere Rechte Dritter.

Inhaltliche Änderungen dieses Dokuments vorbehalten.

B 302d-D 500 Nov. 1997 © Novo Nordisk A/S

