



Beerzym® BG SUPER

Degradace glukanů v rmutu a pivu

Popis produktu

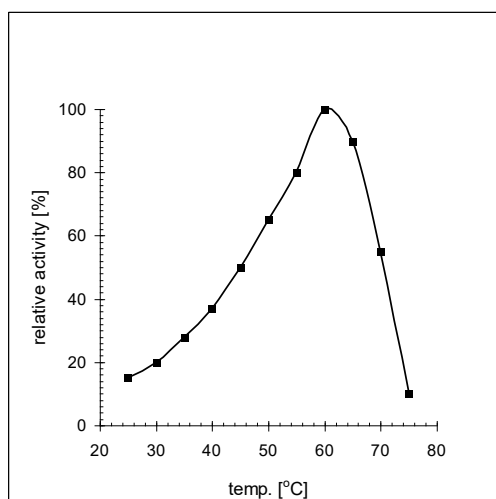
Beerzym® BG SUPER je speciální tekutý enzym pro degradaci glukanů v rmutech při teplotách do 75 °C (167 °F) a v hotovém pivu bez ovlivnění stability pěny/udržení pěny. Hlavní aktivita enzymu je založena na termotolerantní β -glukanáze (endo-1,3(4)- β -D-glukanáza: EC 3.2.1.6 a endo-1,4- β -glukanáza: EC 3.2.1.4). Prakticky neobsahuje žádnou proteinázovou aktivitu.

Degradace glukanů ve rmutech pro zlepšení scezování a filtrace, jakož i v hotovém pivu pro snížení viskozity a zlepšení filtrace bez ovlivnění stability pěny. Jako endoenzym Beerzym® BG SUPER hydrolyzuje 1,4- β -glykosidové vazby v celulóze, laminarinu a jiných glukanech, které se vyskytují zejména v ječmeni. Při tomto procesu se odštěpují glukózové jednotky.

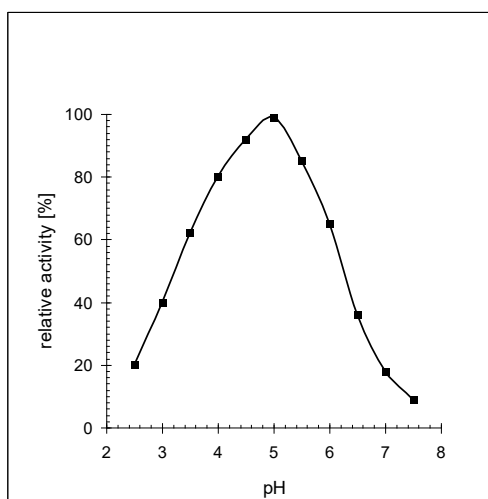
Při aplikaci Beerzym® BG SUPER je třeba dodržovat platné potravinářské předpisy jednotlivých zemí.

Charakteristika enzymu: rozsah aktivity enzymu je mezi pH 2,5 a pH 7,0, optimum je při pH 5,0. Teplotní rozsah enzymu je mezi 2 °C a 75 °C, optimum je při 55 °C.

Diagramy 1 a 2 znázorňují vliv teploty a hodnoty pH na aktivitu enzymu Beerzym® BG SUPER.



Obr. 1: Vliv teploty na β -glukanasu/aktivitu (ječný glukan/xylan, pH 5,0)



Obr. 2: Vliv hodnoty pH na aktivitu β -glukanázy/pentosanázy (xylanázy) (ječný glukan/xylan, 55 °C/131 °F).



Doporučené dávkování

Beerzym® BG SUPER je nezbytný při vaření piva, kdy se očekávají problémy s kvalitou piva v důsledku sezónních podmínek ovlivňujících použitý slad, nebo když je část sladu nahrazena přísadou (např. ječmenem). Dávkování enzymu závisí na kvalitě suroviny, teplotě a době kontaktu.

Orientační hodnota: 150 - 300 ml/tuna sladu

0,5 - 3 ml/100 l zeleného piva v závislosti na kvalitě

Zředte Beerzym® BG SUPER studenou vodou. Ředění enzymu se přidává přímo do vody k rmutování před přidáním rmutu. Enzym je aktivní během celého rmutování, scezování a vaření mladiny při teplotách maximálně 80 °C. V závěrečné fázi vaření mladiny je enzym inaktivován. V případě aplikace Beerzym® BG SUPER do hotového piva se dává do zeleného piva během ležení a je aktivní během celého zrání ve skladovací nádrži hotového piva. Je pravda, že aktivita enzymů se při běžných teplotách v hotovém pivu zpomaluje, avšak snížená aktivita v důsledku teploty se zohledňuje zahrnutím času kontaktu do výpočtu dávkování, aby byla úplná degradace glukanu zajištěna i při teplotách kolem 2 °C.

Skladování

Optimální skladování je při teplotě 0 – 10 °C. Vyšší skladovací teploty vedou ke zkrácené trvanlivosti. Vyhněte se teplotám nad 25 °C. Otevřené obaly důkladně uzavřete a spotřebujte co nejdříve.