



Beerzym® HopFlower

Uvolňování glykosidicky vázaných chmelových aromat

Popis produktu

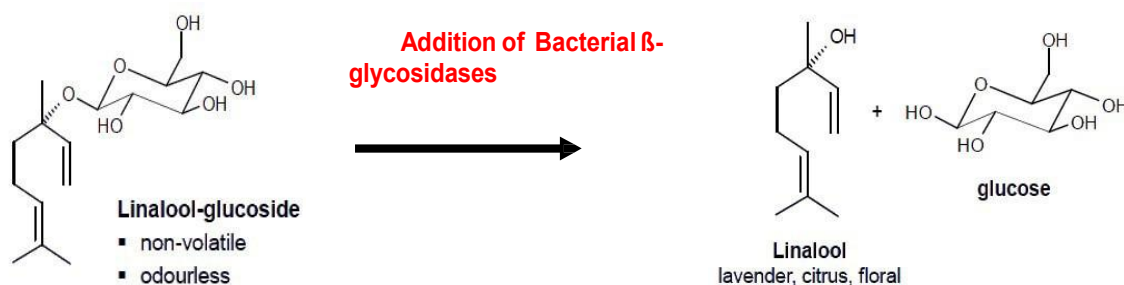
Beerzym® HopFlower je vysoce aktivní enzymový přípravek β -glukosidázy, který se používá ke zvýraznění chmelové chuti a aroma. Zvyšuje extrakční poměr aromatických složek ve chmelu. Beerzym® HopFlower se doporučuje pro použití ve všech pivech obsahujících chmel, a zejména v pivech s větším množstvím chmele a velmi chmelovými chuťovými tóny. Beerzym® HopFlower je obzvláště účinný v pivech chmelených za studena (dry-hop). Produkt splňuje všechny platné zákony a předpisy týkající se potravinářské kvality.

Aktivita

Beerzym® HopFlower působí na glukosidy nacházející se ve chmelu a uvolňuje aromatickou složku molekuly. Glukosidy mají aromatickou složku vázanou na glukózovou složku. Účelem enzymového přípravku je uvolnit aromatické složky. Celkové zvýšení intenzity aromatu závisí na odrůdě chmele, ale obecně je míra extrakce o 25 – 30 % vyšší než bez použití Beerzym® HopFlower.

Pro lepší pochopení mechanismu uvolňování aromatu si prohlédněte následující diagram:

Monoterpenol release by glycosidases



Dávkování

Doporučuje se následující standardní dávkování: 10–20 ml/hl piva (12–23 ml/barel).

Pro dosažení největší účinnosti doporučujeme přidat Beerzym® HopFlower na začátku procesu „dry hopping“. Beerzym® HopFlower se však může dávkovat i kdykoli po fermentaci.

Skladování

Beerzym® HopFlower má trvanlivost 36 měsíců při skladování při teplotách mezi 0 °C – 10 °C. Vyšší skladovací teploty mohou vést ke snížené aktivitě. Teplotám nad 20 °C by se mělo vždy vyhnout. Produkt se přepravuje bez chlazení, co nemá negativní vliv na produkt ani na jeho aktivitu, protože vystavení teplu je velmi krátkodobé. Skladovací nádoby pevně uzavřete a po otevření spotřebujte enzymový přípravek co nejdříve.

Poznámka

Při aplikaci Beerzym® HopFlower dodržujte všechna federální, státní a místní pravidla a předpisy.