



Beerzym® HopFlower

Enzymový přípravek uvolňující aroma pro použití při výrobě piva

Popis produktu

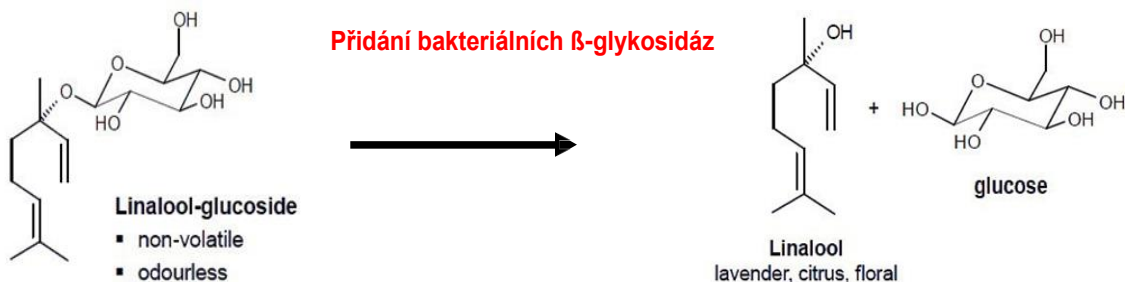
Beerzym® HopFlower je vysoce aktivní enzymový přípravek β -glukosidázy používaný pro zvýraznění chmelové chuti a vůně. Zvyšuje extrakční poměr chuťově aktivních složek ve chmelu. Beerzym® HopFlower se doporučuje pro použití ve všech pivech obsahujících chmel a zejména v pivech s větším množstvím chmele a chmelovými chuťovými tóny. Beerzym® HopFlower je zvláště účinný v "suchých" pivech. Výrobek vyhovuje všem aktuálně platným potravinářským zákonům a nařízením.

Aktivita

Beerzym® HopFlower působí na glykosidy nacházející se ve chmelu a uvolňuje chuťově aktivní složku molekuly. Glukosidy mají aromatickou složku navázanou na glukózovou složku. Účelem enzymového přípravku je uvolnění aromatických složek. Celkové zvýšení intenzity aroma je závislé na odrůdě chmele, ale obecně je rychlost extrakce o 25-30 % vyšší než bez použití Beerzym® HopFlower.

Chcete-li lépe porozumět mechanismu uvolňování aroma, podívejte se na následující schéma:

Uvolňování monoterpenolu glykosidázami



Dávkování

Doporučuje se následující standardní dávkování: 10 - 20 ml/hl piva

Pro maximální účinnost doporučujeme přidat Beerzym® HopFlower na začátku procesu „suchého chmelení“. Nicméně Beerzym® HopFlower lze také dávkovat kdykoli po fermentaci.

Skladování

Beerzym® HopFlower má skladovatelnost 36 měsíců při skladování při teplotách mezi 0 °C - 10 °C. Vyšší skladovací teploty mohou vést ke snížení aktivity. Vždy se vyhněte teplotám nad 20 °C. Pevně uzavřete skladovací nádoby a po otevření enzymový přípravek co nejdříve použijte.

Poznámka

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