



Beerzym® Rapid

Speciální enzym, který zabraňuje tvorbě diacetylu během fermentace a skladování

Popis produktu

Beerzym® Rapid je speciální enzym, který zabraňuje tvorbě diacetylu během fermentace a skladování. Hlavní enzymatická aktivita je založena na alfa-acetolaktát dekarboxyláze. Zabraňuje tvorbě diacetylu v pivu přímou přeměnou α -acetolaktátu na acetoin. α -acetolaktát, prekurzor diacetylu, vzniká během fermentace a skladování. Beerzym® Rapid rozkládá α -acetolaktát a brání mu v reakci a tvorbě diacetylu.

Beerzym® Rapid je mírně zakalená tekutá enzymová suspenze. Při použití při vaření enzym zkracuje dobu zrání, uvolňuje skladovací nádoby a zvyšuje kapacitu pivovaru. Beerzym® Rapid je α -acetolaktát dekarboxyláza aktivní při nízkých teplotách, která se přidává do studené mladiny na samém začátku fermentace. Beerzym® Rapid tedy vede k rychlejší harmonizaci chutě a zrání zeleného piva, výrazně zkracuje dobu zrání.

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

Dávkování

Dávkování Beerzym® Rapid se může lišit v závislosti na teplotě a způsobu aplikace i varném zařízení. Doporučené dávkování: 0.8 - 1.0 mL/hL studené mladiny.

Beerzym® Rapid před použitím dobře protřepejte, aby byla zajištěna rovnoměrná distribuce. Enzym má tendenci se během skladování usazovat. Poté zředte homogenní suspenzi enzymů studenou vodou a přidejte do fermentoru a odtud co nejdříve zpět nebo do nakypřených kvasinek.

Charakteristika enzymu: rozsah aktivity enzymu je mezi pH 3,0 a pH 7,5 s optimem pH 5,5. Teplotní rozsah enzymu je mezi 4 °C a 65 °C s optimem při 45 °C.

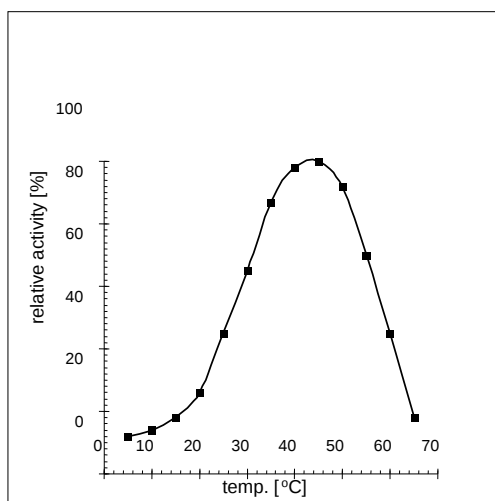


Fig. 1: Vliv teploty na aktivitu (ethyl 2-acetoxy-2-methyl-acetoacetate-substrát, 45 °C).

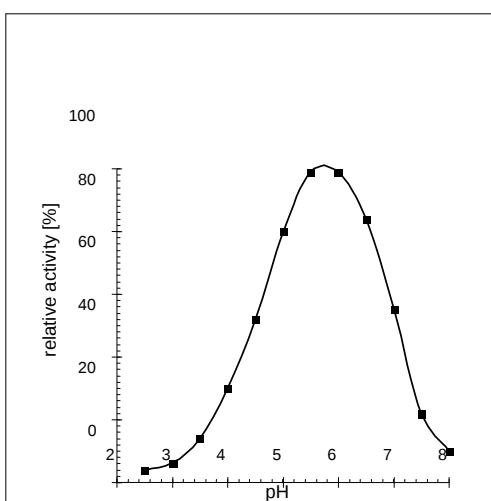


Fig. 2: Vliv hodnoty pH na aktivitu (ethyl 2-acetoxy-2-methyl-acetoacetate-substrát, pH 5.5).

Skladování

Optimální skladovací teplota je 0-10 °C. Vyšší teploty vedou ke snížení trvanlivosti. Vyhněte se teplotám nad 25 °C. Otevřená balení opět těsně uzavřete a co nejdříve spotřebujte.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Zde uvedená aplikační doporučení popisují zamýšlené použití produktu jako pomocné látky nebo přísady jako součást správné výrobní praxe. Pouze tato aplikace může vést k potravinové bezpečnosti konečného produktu. Vezměte prosím na vědomí: Naše technické produktové letáky vycházejí z našich současných znalostí a zkušeností. Musí být chápány pouze jako obecné informace o našich produktech. Vzhledem k nelehlosti zacházení s přírodními produkty a možnému předchozímu ošetření nemůžeme přijmout žádnou odpovědnost. Každý uživatel musí zajistit soulad se všemi národními zákony a předpisy pro používání našich produktů. Veškeré údaje jsou proto poskytovány bez jakékoli záruky. Veškeré informace se mohou změnit bez předchozího upozornění. Platí naše všeobecné obchodní podmínky, viz www.erbsloeh.com.

Verze 005 – 08/2019 VM – vytisknuto 16.08.2019