



Beerzym® Rapid

Rozklad diacetylů a urychlené zrání piva

Popis produktu

Beerzym® Rapid je speciální enzym, který zabraňuje tvorbě diacetylů během kvašení a skladování. Hlavní enzymatická aktivita je založena na alfa-acetolaktátdekarboxyláze (alfa-acetolaktátdekarboxyláza: EC.4.1.1.5). Zabraňuje tvorbě diacetylů v pivu přímou přeměnou α -acetolaktátu na acetoin. α -Acetolaktát, prekursor diacetylů, se tvoří během kvašení a skladování. Beerzym® Rapid rozkládá α -acetolaktát, čímž zabraňuje jeho reakci a tvorbě diacetylů.

Beerzym® Rapid je mírně zakalená kapalná enzymová suspenze. Při použití v pivovarnictví 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 proto vede k rychlejšímu sjednocení chuti a zrání zeleného piva, čímž výrazně zkracuje dobu zrání.

Při používání Beerzym® Rapid dodržujte všechny federální, státní a místní předpisy a nařízení.

Dávkování

Dávkování přípravku Beerzym® Rapid se může lišit v závislosti na teplotě a způsobu aplikace, jakož i na pivovarském zařízení.

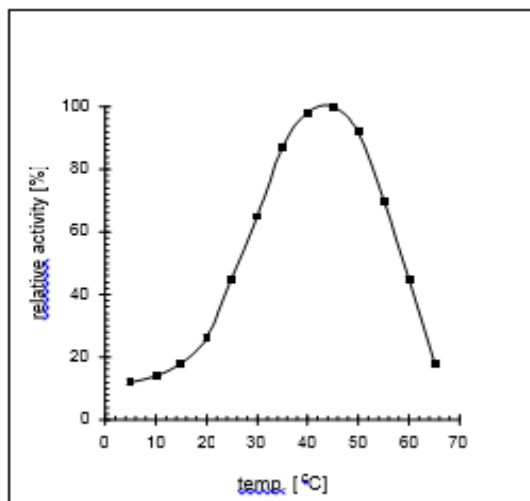
Doporučené dávkování: 0,8–1,0 ml/hl (0,9–1,2 ml/Bbl) studené mladiny

Enzym se přidává do fermentoru ihned po zahájení čerpání nebo společně s kvasnicemi.

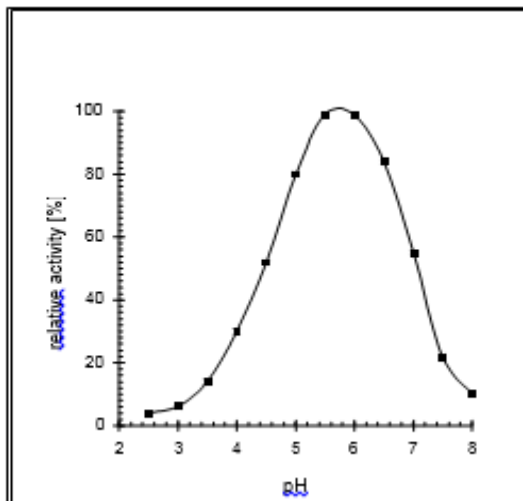
Před použitím Beerzym® Rapid dobře protřepejte, aby se zajistilo rovnoměrné rozptýlení. Enzym má tendenci se během skladování usazovat. Následně zředte homogenní suspenzi enzymu studenou vodou a přidejte do fermentoru co nejdříve po zahájení refluxu nebo společně s přidáním kvasinek.

Vlastnosti enzymu: rozsah aktivity enzymu je mezi pH 3,0 a pH 7,5, s optimem při pH 5,5.

Teplotní rozsah enzymu je mezi 4 °C a 65 °C, s optimem při 45 °C.



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



Obr. 2: Vliv pH na aktivitu
(ethyl 2-acetoxy-2-methyl-acetoacetát-substrát, pH 5,5).



Skladování

Skladujte na chladném místě bez mrazu. Otevřené balení spotřebujte v krátké době.

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. Potravinářské bezpečnosti konečného produktu lze dosáhnout pouze tehdy, je-li používán výhradně tímto způsobem. 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. Nemůžeme převzít žádnou odpovědnost za použití případ od případu kvůli nelehkosti ošetření přírodních produktů a potenciálních předchozích ošetření. Uživatel si musí vždy sám zkontrolovat dodržování zákonů a bezpečnostních předpisů, které se vztahují na používání našich produktů. Veškeré údaje jsou proto poskytovány bez jakékoli záruky. Veškeré informace se mohou změnit bez předchozího upozornění. Platí také naše Všeobecné obchodní podmínky (ke stažení z www.erbsloeh.com).