



Beerzym® AMYL HT

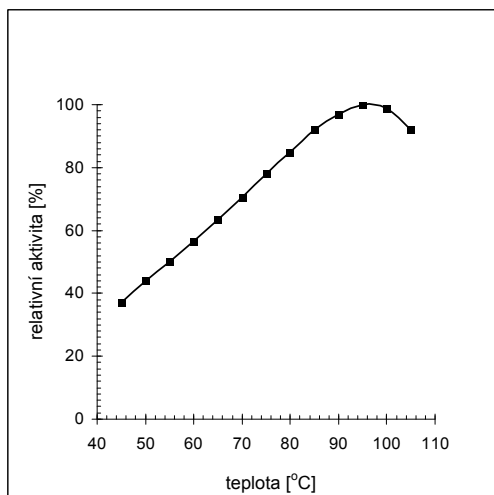
Termostabilní bakterie α -amyláza pro zkapalnění škrobu při výrobě piva se sladem a přídatkem

Popis produktu

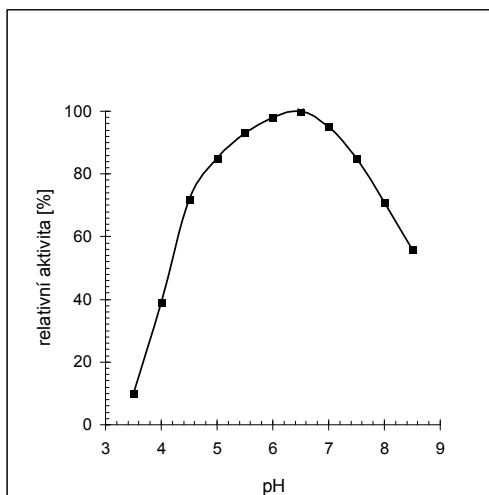
Beerzym® AMYL HT je kapalný speciální enzym pro zkapalňování škrobu při výrobě piva se sladem a látkami pomocnými při odbourávání škrobu metodou odvarového rmutování nebo při odbourávání škrobu ve vařiči obilovin při teplotách do 95 °C. Hlavní aktivita enzymu je založena na termostabilní α -amyláze (1,4 - α -D-glukan-glukanohydrolaza: EC 3.2.1.1). Zkapalnění želatinovaného rozdrčeného škrobu v pivovarských rmutech při teplotách do 95 °C. Jako endo-enzym Beerzym® AMYL HT hydrolyzuje 1,4- α -D-glykosidické vazby v molekule škrobu. Produkty vytvořené tímto způsobem jsou α -limit dextriny a oligosacharidy.

Při aplikaci Beerzym® AMYL HT je třeba dodržovat platné potravinové předpisy dané země.

Charakteristiky enzymu: rozsah aktivity enzymu je mezi pH 5,0 - 9,0, optimální je při pH 6,5 v přítomnosti substrátu a vápníku. Rozsah teplot se pohybuje od 30 °C do 100 °C, max. 105 °C, optimální teplota je v rozmezí 90 - 95 °C v přítomnosti substrátu, vápníku a optimální hodnoty pH. Diagramy 1 a 2 ukazují vliv teploty a hodnoty pH na enzymatickou aktivitu Beerzym® AMYL HT.



Obr. 1: Vliv teploty na aktivitu
(10% rozpustného škrobu; pH 6,5).



Obr. 2: Vliv hodnoty pH na aktivitu
(10% rozpustného škrobu; 90 °C).

Dávkování

Beerzym® AMYL HT je nezbytný v procesu vaření piva, když v důsledku použití přídatků (ječmen, rýže, kukuřice) není aktivita α -amylázy sladové části dostatečná pro zkapalnění škrobu. Dávka enzymu závisí na kvalitě suroviny, teplotě a době kontaktu.

Orientační hodnota: 80 - 240 ml/t přídatku

Naředte Beerzym® AMYL HT studenou vodou. V případě metody odvarového rmutování se ředění enzymu přidává přímo do rmutovací vody, před přidáním šťávy nebo, pokud používáte vařič obilovin, přidá se k již rafinovanému doplňku. Enzym je aktivní v rozmezí pH kaše až do 95 °C).

Skladování

Optimální skladování je při 0 - 10 °C. Vyšší skladovací teploty vedou ke snížení životnosti. Vyhněte se teplotám nad 25 °C. Pevně uzavřete obaly a brzy 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
Pokrok je naší budoucností

Zde uvedená doporučení pro aplikaci popisují zamýšlené použití produktu jako pomocné látky při zpracování nebo jako přísada jako součást správné výrobní praxe. Pouze tato aplikace může vést k bezpečnosti potravin finálního produktu. Nezapomeňte však: Naše letáky o technických produktech vycházejí z našich současných znalostí a zkušeností. Musí být považovány pouze za obecné informace o našich produktech. Vzhledem k nepředvídatelnosti zpracování přírodních produktů a možnému předchozímu zpracování nemůžeme přijmout žádnou odpovědnost. Každý uživatel musí zajistit soulad se všemi národními zákony a předpisy pro používání našich produktů. Všechna data jsou proto poskytována bez záruky. Všechny informace se mohou bez předchozího upozornění změnit. Platí naše všeobecné obchodní podmínky, viz www.erbsloeh.com.
Verze 002 - 12/2018 VM - vytištěno 13.12.2018