



Beerzym® BG SUPER

Termotolerantní fungální - β -glukanáza pro degradaci glukanu v pivovarských rmutech a hotovém pivu bez vlivu na stabilitu pěny

Popis produktu

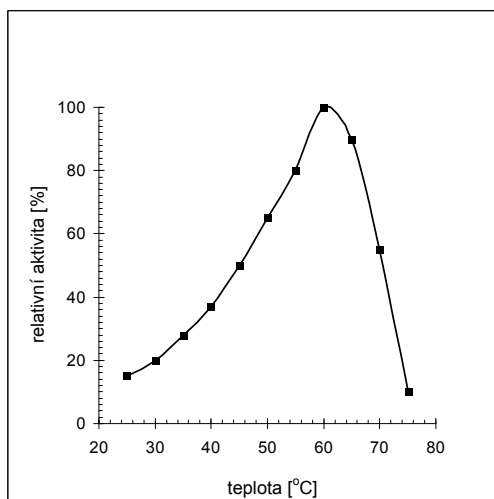
Beerzym® BG SUPER je speciální tekutý enzym pro odbourávání glukánu v pivovarských rmutech při teplotách do 75 °C a v hotovém pivu, aniž by to ovlivnilo stabilitu pěny / udržení hlavy. Hlavní aktivita enzymu je založena na termotolerantní β -glukanáze (endo-1,3 (4) β -D-glukanázy: EC 3.2.1.6 a endo-1,4- β -glukanázy: EC 3.2.1.4). Prakticky není přítomna žádná proteinázová aktivita.

Degradace glukanu v pivovarských rmutech pro lepší pění a filtraci, stejně jako u hotového piva, aby se snížila viskozita a zlepšila filtrace bez ovlivnění stability pěny. Jako endo-enzym Beerzym® BG SUPER hydrolyzuje 1,4- β -glykosidické vazby v celulóze, laminarinu a dalších glukanech, které se vyskytují zejména v ječmeni. V tomto procesu se glukózové jednotky oddělí.

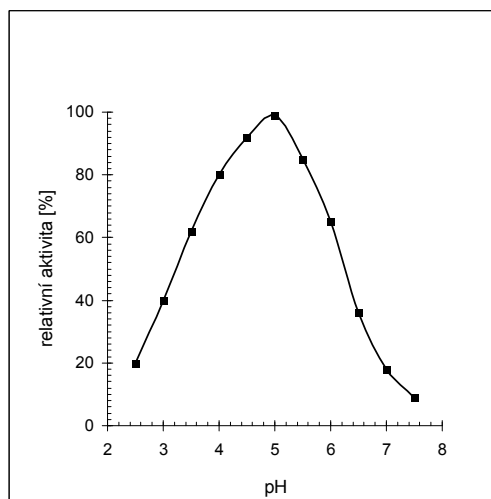
Při aplikaci Beerzym® AMYL HT je třeba dodržovat platné potravinové předpisy dané země.

Charakteristiky enzymu: rozsah aktivity enzymu je mezi pH 2,5 a 7,0, optimální je při pH 5,0. Teplotní rozmezí enzymu je mezi 2 °C a 75 °C, optimální je 55 °C.

Diagramy 1 a 2 ukazují vliv teploty a hodnoty pH na enzymatickou aktivitu Beerzym® BG SUPER.



Obr. 1: Vliv teploty na aktivitu β -glukanázy/ pentosanázy (xylanázy) (ječmen glukán/xylan, pH 5,0)



Obr. 2: Vliv hodnoty pH na aktivitu β -glukanázy/ pentosanázy (xylanázy) (ječmen glukán/xylan, 55 °C).

Dávkování

Beerzym® BG SUPER je nezbytný při vaření piva, pokud lze očekávat problémy s kvalitou piva, v důsledku sezónních podmínek ovlivňujících použitý slad, nebo když je část sladu nahrazena přísadkou (např. ječmenem). Dávka enzymu závisí na kvalitě suroviny, teplotě a době kontaktu.

Orientační hodnota: 150 - 300 ml/t sladu
0,5-3 ml/100 l zeleného piva v závislosti na kvalitě

Beerzym® BG SUPER zředíte studenou vodou. Zředění enzymu se přidává přímo do kaše ve vodě před přidáním šťávy. Enzym je aktivní během rmutování, při kypření a vaření mladiny při teplotách do maximálně 80 °C. V konečné fázi vaření mladiny je enzym inaktivován. V případě aplikace Beerzym® BG SUPER do hotového piva je dávkováno do zeleného piva během tuningu a je aktivní po celou dobu zrání v hotové skladovací nádrži na pivo. Je pravda, že enzymatická aktivita se zpomaluje při obvyklých teplotách u hotového piva, avšak snížená aktivita způsobená teplotou se bere v úvahu zahrnutím doby kontaktu do výpočtu dávky, takže při teplotách je také zajištěna úplná degradace glukánů kolem 2 °C.

Skladování

Optimální skladování je při 0-10 °C. Vyšší skladovací teploty vedou ke snížení životnosti. Vyhněte se teplotám nad 25 °C. Uzavřete obaly pevně a brzy spotřebujte.

ERBSLÖH
Pokrok je naší budoucností

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