

Beerzym Amyl

α -amylaza pochodzenia bakteryjnego do upłynniania skrobi w produkcji piwa ze słodu z dodatkiem innych zbóż



Opis produktu

Beerzym AMYL to płynny enzym do upłynniania skrobi przy produkcji piwa ze słodu z dodatkiem innych zbóż w procesie infuzyjnym. Enzym pozyskiwany jest ze specjalnie wyhodowanego szczepu *Bacillus subtilis*. Główna aktywność preparatu to działanie upłynniającej

a-Amylazy (1,4-a-D-glukano-glukanohydrolazy: EC.3.2.1.1.) Czystość i jakość preparatu Beerzym AMYL sprawdzana jest w specjalistycznym laboratorium.

Cel stosowania

Upłynnienie skleikowanej, rozpuszczonej skrobi w brzeczkiach w temperaturze do 80°C.

Produkt i działanie

Beerzym AMYL jest endoenzymem i hydrolizuje wewnątrz cząsteczki skrobi wiązania 1,4-a-Dglikozydowe.

Jako produkty końcowe powstają przy tym graniczne a-dekstryny i oligosacharydy.

Dozowanie

Beerzym AMYL jest niezbędny do warzenia piwa, kiedy w wyniku zastosowania dodatku innych zbóż (jęczmień, ryż, kukurydza) aktywność występującej w słodzie a-amylazy nie jest wystarczająca do upłynnienia skrobi. Dawka enzymu jest zależna od właściwości surowca, temperatury i czasu działania. Orientacyjnie jest to 150 – 350 ml/tonę zboża.

Sposób użycia

Beerzym AMYL rozcieńczyć zimną wodą. Rozcieńczony roztwór dodaje się po zacieraniu do kadzi. Enzym jest w pH brzeczki aktywny do 80°C.

Przechowywanie

Beerzym AMYL w optymalnych warunkach (0-10 °C) zachowuje trwałość do 36 miesięcy.

Wyższe temperatury składowania skracają trwałość preparatu. Unikać należy temperatur powyżej 25°C. Napoczęte opakowanie należy natychmiast zamknąć i jak najszybciej zużyć.

Właściwości ogólne



Beerzym Amyl

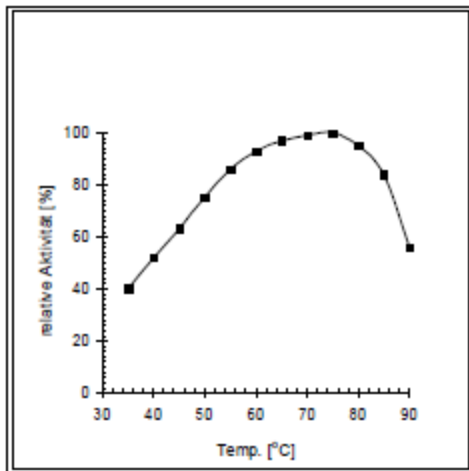
α -amylaza pochodzenia bakteryjnego do upłynniania skrobi w produkcji piwa ze słodu z dodatkiem innych zbóż



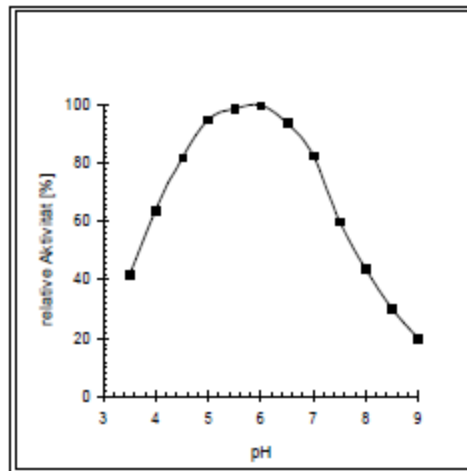
Charakterystyka enzymu: zakres aktywności enzymu rozciąga się od pH 4,0 do 8,0, przy czym optimum, w obecności substratu i wapnia leży przy pH 5,8 - 6,0. Zakres temperaturowy mieści się między 30 i 90o C, przy optimum w 70 - 80o C.

Rysunki 1 i 2 pokazują wpływ temperatury i wartości pH na aktywność preparatu Beerzym AMYL.

Rys. 1: Wpływ temperatury na aktywność Rys. 2: Wpływ pH na aktywność (16% skrobia; pH 6.0). (16% skrobia; 70 ° C).



Rys. 1: Wpływ temperatury na aktywność (16% skrobia; pH 6.0).



Rys. 2: Wpływ pH na aktywność (16% skrobia; 70 °C).

UWAGA: Stosując Beerzym AMYL przestrzegać należy obowiązującego w danym kraju prawa żywnościowego.

