



BeerZym BG HK4
Termostabilna
 β -glukanaza
po pochodzenia
grzybowego do
rozkładu glukanu w
brzeczczkach

Opis produktu

Beerzym BG HK4 to specjalny, wysoko-skoncentrowany, płynny enzym do rozkładu glukanów w zacierach browarniczych w temp. do 90°C. Enzym produkowany jest ze specjalnie wyselekcjonowanego szczepu *Talaromyces emersonii*. Główna aktywność bazuje na termo stabilnej β -glukanazie (endo-1,3(4)- β -D-glukanazie: EC 3.2.1.6 i endo-1,4- β -glukanazie: EC 3.2.1.4).

Beerzym BG HK4 przetestowano pod kątem czystości i jakości w specjalnych laboratoriach.

Zastosowanie

Degradacja glukanów w zacierach browarniczych dla polepszenia filtracji zacieru i gotowego piwa.

Produkt i działanie

Jako endo-enzym Beerzym BG HK4 hydrolizuje wiązania 1,4- β -glikozydowe w celulozie, licheninach i inne glukany które pojawiają się szczególnie w jęczmieniu. W tym procesie odszczepiane są cząsteczki glukozy.

Dozowanie

Beerzym BG HK4 jest niezbędny dla produkcji piwa, gdy oczekuje się problemów z jakością piwa ze względu na sezonowe zmiany jakości słodu lub gdy część słodu zamieniana jest przez surowiec niesłodowany (np. jęczmień, pszenica). Dawka produktu zależy od jakości surowca, temperatury i czasu reakcji. Orientacyjna dawka: 50-100 ml/tonę słodu

Sposób użycia

Rozpuścić Beerzym BG w zimnej wodzie. Roztwór dodawany jest bezpośrednio po mieleniu i wprowadzeniu słodu i surowców niesłodowanych do kadzi zaciernej. Enzym jest najlepiej aktywowany w naturalnym pH zacieru. Beerzym BG HK4 jest aktywny od początku zacierania aż do gotowania do temp. 90°C, w końcowej fazie gotowania enzym jest inaktywowany.

Przechowywanie

Beerzym BG HK4, jeśli przechowywany w optymalnych warunkach (0-10°C), utrzymuje swą deklarowaną aktywność do 36 m-cy. Wyższe temperatury mogą powodować skrócenie tego czasu. Unikać temperatur powyżej 25 °C. Otwarte opakowania ponownie uszczelnić i jak najszybciej zużyć.



The application recommendations given herein describe the intended use of the product as a processing aid or additive as part of a good manufacturing practice. Only this application can lead to a food safety of the final product. However, please note: Our technical product leaflets are based on our current knowledge and experience. They have to be seen as general information on our products only. Due to the imponderabilities of treating natural products and the potential prior treatment we cannot accept any liability. Accordance with all national laws and regulations for use of our products has to be ensured by each user. All data is therefore provided without any warranty. All information is subject to change without prior notice. Our general terms of business apply, please refer to www.erbsloeh.com.

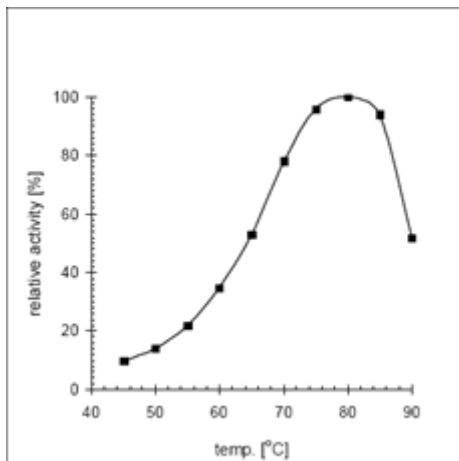




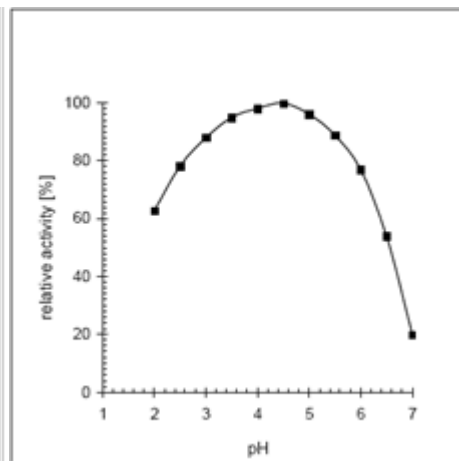
BeerZym BG HK4
Termostabilna
 β -glukanaza
pochodzenia
grzybowego do
rozkładu glukanu w
brzeczczkach

Właściwości ogólne

Charakterystyka enzymu: zakres pH aktywności enzymu to 2,0-6,5, z optimum przy pH 4,5. Zakres temp. 15-95°C, z optimum w 75-85 °C. Poniższe wykresy pokazują wpływ temperatury i pH na aktywność BeerZym BG HK4.



Rys1. Wpływ temperatury na aktywność
 (jęczmień, pH 4,5)



Rys2. Wpływ pH na aktywność
 (jęczmień, 75°C)

UWAGA: Stosując BeerZym BG HK4 przestrzegać należy obowiązującego w danym kraju prawa żywnościowego



od 1992 roku



The application recommendations given herein describe the intended use of the product as a processing aid or additive as part of a good manufacturing practice. Only this application can lead to a food safety of the final product. However, please note: Our technical product leaflets are based on our current knowledge and experience. They have to be seen as general information on our products only. Due to the imponderabilities of treating natural products and the potential prior treatment we cannot accept any liability. Accordance with all national laws and regulations for use of our products has to be ensured by each user. All data is therefore provided without any warranty. All information is subject to change without prior notice. Our general terms of business apply, please refer to www.erbsloeh.com.