



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

Opis produktu

Beerzym BG to płynny enzym do rozkładu glukanu w brzeczczkach w temperaturze do 90°C. Enzym pozyskiwany jest ze specjalnie wyhodowanego szczepu *Talaromyces emersonii*. Główna aktywność preparatu to działanie termostabilnej β -glukanazy (Endo-1,3(4)- β -D-glukanaza: EC 3.2.1.6 i endo-1,4- β -glukanaza: EC 3.2.1.4). Czystość i jakość preparatu Beerzym BG sprawdzana jest w specjalistycznym laboratorium.

Zastosowanie

Rozkład glukanu w celu poprawy procesu odfiltrowywania i filtrowania.

Produkt i działanie

Beerzym BG jako endoenzym hydrolizuje 1,4- β -glikozydowe wiązania w celulozie, polisacharydach i innych glukanach, które występują szczególnie w jęczmieniu. Odłączane są przy tym cząsteczki glukozy.

Dozowanie

Beerzym BG jest niezbędny do warzenia piwa, kiedy jakość słodu w danym roku jest niewystarczająca do uzyskania piwa o pożądanej jakości lub kiedy część słodu zastąpiona jest zbożem niesłodowanym (np. jęczmieniem). Dawka enzymu jest zależna od właściwości surowca, temperatury i czasu działania.

Orientacyjnie jest to 200 – 400 ml/tonę słodu.

Sposób użycia

Beerzym BG rozcieńczyć zimną wodą. Rozcieńczony roztwór dodaje się bezpośrednio po śrutowaniu i nastawieniu zacieru słodowego i/lub zboża niesłodowanego do kadzi warzelnej lub kotła. Enzym jest aktywny od nastawienia zacieru do gotowania brzeczki do max. 90°C. Inaktywacja enzymu następuje w końcowej fazie gotowania.

Przechowywanie

Beerzym BG 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.



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.

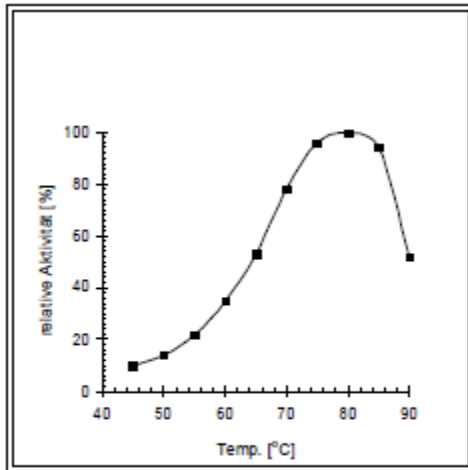




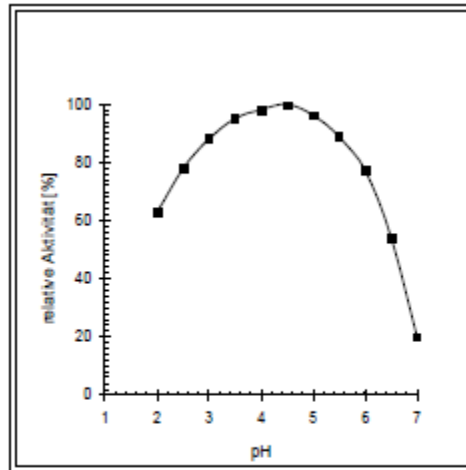
BeerZym BG
Termostabilna
 β -glukanaza
pochodzenia
pleśniowego do
rozkładu glukanu w
brzeczках

Właściwości ogólne

Charakterystyka enzymu: zakres aktywności enzymu rozciąga się od pH 2,0 do 6,5, przy czym optimum leży przy pH 4,5. Zakres temperaturowy mieści się między 15 i 95o C, przy optimum w 75 - 85o C. Rysunki 1 i 2 pokazują wpływ temperatury i wartości pH na aktywność preparatu Beerzym BG.



Rys. 1: Wpływ temperatury na aktywność β -glukanazy (β -gukan jęczmienny, pH 4,5)



Rys. 2: Wpływ pH na aktywność β -glukanazy (β -gukan jęczmienny, 75° C)

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



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.

