



BeerZym CHILL
Proteaza pochodzenia
roślinnego do poprawy
rozpuszczalności
białek w brzeczках
i do stabilizacji piwa
na zimno w leżakowni

Opis produktu

Beerzym CHILL to płynny enzym podwyższający rozpuszczalność białek w brzeczках browarniczych oraz stabilizujący na zimno piwo w leżakowni lub gotowe do rozlewu. Działa w temperaturach od 4 do 70° C. Enzym pozyskiwany jest z lateksu owoców Carica papaja (melony papajowe). Główna aktywność preparatu to papaina i chymopapaina (hydrolazy peptydo – peptydowe: EC3.4.22.2).

Czystość i jakość enzymu Beerzym CHILL sprawdzana jest w specjalistycznym laboratorium.

Zastosowanie

W brzeczках browarniczych celem jest podwyższenie ekstraktywności i zwiększenie rozpuszczalności białek (liczby Kolbacha), co prowadzi do poprawy trwałości piany. Ponadto po enzymacji brzeczki polepsza się stabilność na zimno. W podobnie jest w przypadku stosowania w piwie leżakowanym i w piwie do rozlewu.

Produkt i działanie

Beerzym CHILL jako endoenzym hydrolizuje białka, peptydy, amidy i estry, w szczególności, kiedy w wiązaniu występują aminokwasy zasadowe lub leucyna albo glicyna. Enzym najchętniej rozkłada wielocząsteczkowe łatwo koagulujące białka do średnicząsteczkowych białek, peptydów i aminokwasów.

Dozowanie

Beerzym CHILL stosować należy przy warzeniu piwa, kiedy ze względu na klimat w danym roku sód jest słaby i nie daje się osiągnąć piwa o wymaganej jakości lub kiedy część sόδu zastąpiona jest zbożem niesłodowanym (np. jęczmieniem, ryżem, kukurydzą). Dawka enzymu zależy od właściwości surowca, temperatury i czasu działania.

Orientacyjnie stosuje się

20 – 80 ml/ tonę sόδu

2 – 4 ml/hl piwa w leżakowni

1 – 3 ml/hl piwa do rozlewu.

Sposób użycia

Beerzym CHILL rozcieńczyć zimną wodą. Roztwór dodać bezpośrednio po ześrutowaniu i nastawieniu sόδu i / lub niesłodowanego zboża do kadzi warzelnej lub kotła. Beerzym CHILL działa w pH brzeczki praktycznie przez cały czas warzenia. Całkowita inaktywacja enzymu Beerzym CHILL następuje dopiero w czasie gotowania brzeczki. Jeżeli enzym stosuje się do piwa w tankach lub do rozlewu, to dodaje się go przed ostatnią filtracją lub pasteryzacją.

W prawdzie w zwykle panującej w tankach temperaturze aktywność enzymu jest spowolniona, jednak fakt ten uwzględnia się w wielkości dozy, nie zapominając o czasie działania w taki sposób, aby osiągnąć pożądaną stabilność piwa. Samo białko enzymu ze względu na swój wysoki punkt izoelektryczny nie łączy się w zakresie pH piwa i dzięki temu nie jest przyczyną zmętnień.



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.ersloeh.com.

Version 002 – 01/2016 RK – print 23.10.2019



Fortschritt macht Zukunft®



BeerZym CHILL
Proteaza pochodzenia
roślinnego do poprawy
rozpuszczalności
białek w brzeczках
i do stabilizacji piwa
na zimno w leżakowni

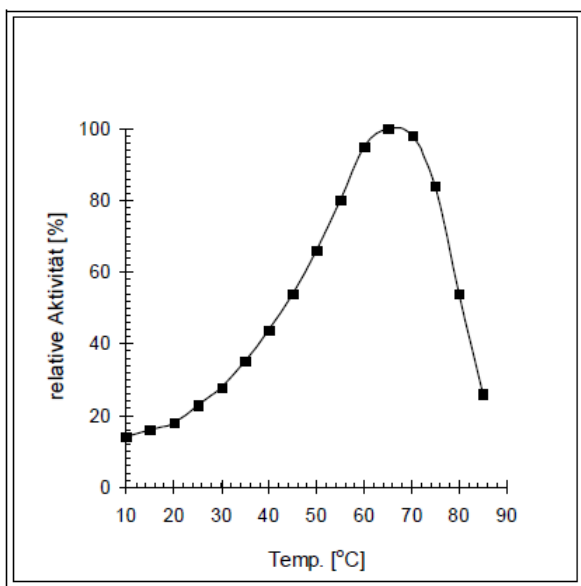
Enzym aktywny jest także po pasteryzacji i dopiero po ok. 4 tygodniach leżakowania denaturuje i aktywność proteolityczna nie jest mierzalna.

Przechowywanie

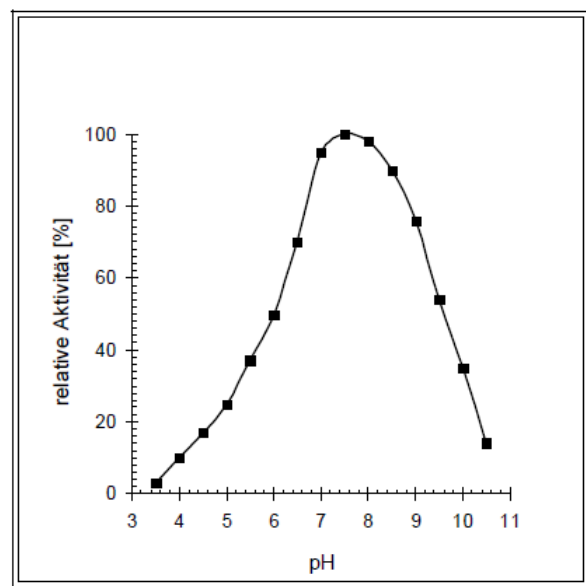
Beerzym CHILL w optymalnych warunkach (0-10° C) zachowuje przydatność przez 36 miesięcy. Wyższe temperatury składowania skracają trwałość preparatu. Unikać należy temperatur powyżej 25o C. Napoczęte opakowanie należy natychmiast zamknąć i jak najszybciej zużyć.

Właściwości ogólne

Charakterystyka enzymu: zakres aktywności enzymu rozciąga się od pH 3,5 do 10,5, przy czym w obecności substratu i środków redukujących optimum leży przy pH 7,5. Zakres temperaturowy mieści się między 4 i 85o C, przy optimum w 60 - 70o C w obecności substratu i środków redukujących. Rysunki 1 i 2 pokazują wpływ temperatury i wartości pH na aktywność preparatu Beerzym CHILL.



Rys. 1: Wpływ temperatury na aktywność (2 % roztwór kazeiny; pH 6,0).



Rys. 2: Wpływ pH na aktywność (2 % roztwór kazeiny; 40 °C)

UWAGA: Stosując Beerzym CHILL 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.

Version 002 – 01/2016 RK – print 23.10.2019

