



**BeerZym COMBI**  
**Degradacja glukanów**  
**i skrobi.**  
**Poprawa wydajności**  
**filtracji**

### Opis produktu

Beerzym COMBI jest preparatem złożonym z enzymów, składających się z termicznej i termostabilnej

$\beta$ -glukanazy i amylazy do degradacji glukanów i skrobi w celu poprawy zdolności filtracji i wydajności w browarach.

Czystość i jakość Beerzym COMBI są sprawdzane przez wyspecjalizowane laboratoria.

### Zastosowanie

Beerzym Combi poprawia zdolność filtracji i wydajność podczas filtracji napojów, a tym samym zwiększa całkowitą wydajność produkcji.

### Produkt i działanie

Beerzym COMBI działa na koloidalne substancje rozpuszczone w napoju, zwłaszcza  $\alpha$  i  $\beta$ -glukany takie jak polifenole i białka, które mogą prowadzić do zmniejszenia przepustowości filtra lub do zatykania filtra.

### Dozowanie

Beerzym COMBI jest idealnie dodawany do napoju np. do zbiornika, w stężeniu 100-250 ml / hl.

Dla browarów piwowarskich zgodnie z prawem czystości - oznacza, że dodanie Beerzym Combi do produktu jest niedozwolone.

Alternatywą jest zastosowanie produktu w trakcie regeneracji filtra:

Przygotowuje się 0,2-0,5% roztwór Beerzym COMBI i jest pompowany w obiegu przez instalację filtracyjną. Bardzo ważne, aby wyregulować wartość pH roztworu do pH 4,1-5,0. W tym celu można użyć organicznego lub rozcieńczonego kwasu nieorganicznego, Odpowiednio NaOH lub KOH. Optymalne działanie roztworu mieści się w zakresie temperatur 30-55 ° C. Najlepsze efekty mycia uzyskuje się poprzez:

Faza pompowania ok. 15 minut, czas zatrzymania 20-30 minut.

Całkowity cykl zależy od stopnia zabrudzenia membran lub zespołu filtracyjnego, który może być obserwowany przez spadek różnicy ciśnień.

### Przechowywanie

Optymalne przechowywanie w temperaturze 0-10 ° C. Wyższe temperatury przechowywania prowadzą do skrócenia okresu przechowywania. Unikaj temperatur powyżej 25 ° C.

Otwarte opakowanie należy szczelnie zamknąć.



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](http://www.erbsloeh.com).

Version 002 – 01/2016 RK – print 07.10.2019



Fortschritt macht Zukunft®