



## BeerZym Crystal Specjalny enzym w celu zapobiegania i usuwania koloidalnego zmętnienia w zielonym piwie

### Opis produktu

Beerzym CRYSTAL jest ciekłym enzymem specjalnym do zapobiegania i usuwania koloidalnego zmętnienia w zielonym piwie.

Enzym wytwarzany jest ze specjalnie wyselekcjonowanego szczepu *Aspergillus niger*. Główną aktywnością enzymu jest  $\alpha$ -amylaza (1,4- $\alpha$ -D-glukan-glukanohydrolaza: EC 3.2.1.1) dobrze działająca w zakresie pH piwa, Także przy niskiej temperaturze.

Czystość i jakość Beerzym Crystal są sprawdzane przez wyspecjalizowane laboratoria.

### Zastosowanie

Zapobieganie i rozkład koloidalnego zmętnienia w zielonym piwie (np. glikogen).

### Produkt i działanie

Jako endo enzym Beerzym CRYSTAL hydrolizuje wiązania 1,4- $\alpha$ -glikozydowe w skrobi i dekstrynach. Które występują w zielonych piwach, wyprodukowanych przy użyciu części jęczmienia niesłodowanego lub wyprodukowanych z 100% niesłodowanego jęczmienia. W tym proces glukoza jest uwalniana i może prowadzić przy niewłaściwym dawkowaniu, do modyfikacji smaku (wzmoczone wrażenie słodczy). Niewłaściwe dozowanie może spowodować zmniejszenie stabilności mikrobiologicznej.

### Dozowanie

Beerzym CRYSTAL jest konieczny do warzenia piwa, przy użyciu niesłodowanego jęczmienia który prowadzi do koloidalnego zmętnienia w zielonym piwie.

Dawkowanie enzymu zależy od jakości surowca, procesu zacierania, przebiegu fermentacji, temperatury, czasu kontaktu i początkowy stopień zmętnienia piwa.

Zalecana doza: 0,2-10 ml / hL piwo zielone.

### Aplikacja enzymu

Rozcieńczyć Beerzym CRYSTAL zimną wodą. Rozcieńczony enzym dodaje się do zielonego piwa podczas tunelu lub do zbiornika leżakowego. W standardowych temperaturach Beerzym CRYSTAL działa w zielonym piwie i piwie końcowym. W zależności od temperatury aktywność enzymu można korygować czasem kontaktu lub dawkowaniem.

### 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.ersloeh.com](http://www.ersloeh.com).

Version 002 – 01/2016 RK – print 23.10.2019



Fortschritt macht Zukunft®