



Craftzym Topaz

Do tłumienia niechcianej aktywności
drobnoustrojów bakterii Gram (+)
(bakterii kwasu mlekowego i pediokoki)
w drożdżach lub piwie

Opis produktu

Topaz CraftZYM jest enzymem wytwarzanym z białek kurzych jaj. Efekt letalny jest realizowane na skutek zniszczenia ściany komórkowej bakterii za pomocą rozkładu murein. Mureina jest substancją, która wspiera ściany komórkowe. Craftzym Topaz jest to wysoce oczyszczony preparat lizozymu (nazwa systematyczna: hydrolaza mucopeptyd-N-acetylmuramoylowa) o niskiej zawartości pyłu.

Czystość i jakość potwierdzają wyspecjalizowane laboratoria.

Cel stosowania

Mikrobiologiczne działanie na bakterie Gram-dodatnich (bakterie kwasu mlekowego i pediokoki) są tłumione przez zastosowanie Craftzym Topaz. Przy stężeniu substancji czynnej min.150 ppm i czasie reakcji 5-10 dni, można osiągnąć następujące wskaźniki:

Lactobacillus brevis: 100 %,

Lactobacillus brevisimilis: 100 %

Pediococcus inopinatus: 100 %

Brettanomyces yeasts: to 25 - 30 %

Przy stężeniu substancji czynnej do 500 ppm środek niszczy bakterię Lactobacillus lindneri w 100% po 15 - 20 dniach.

Produkt i działanie

Nasze badania pokazujące, że możliwe jest zabezpieczenie piwa przed bakteriami powodującymi psucie się piwa.

Zalecamy przygotowanie roztworu podstawowego z BactiCare; 0,15% na litr, oznacza 1,5 g proszku BactiCare, rozcieńczonego w wodzie (zimna, może być wcześniej wysterylizowana), a praktycznym zastosowaniem jest dodanie do roztworu drożdży. Wszystkie nasze testy wykazały, że produkt nie ma wpływu na smak i zapach i nie mamy reakcji z wysokocząsteczkowymi białkami.

Po zastosowaniu Craftzym Topaz do drożdży redukujemy i zapobiegamy przed namnażaniem się bakterii Gram +.

Dozowanie

1,0 L roztworu podstawowego 150 ppm (1,5 g topazu CraftZYM / L wody) w 100 L odzyskanych drożdżach.

Przechowywanie

Przygotowany roztwór podstawowy można przechowywać w lodówce (<10 ° C) przez 3-4 tygodnie bez utraty aktywności.

Craftzym Topaz przechowywać w chłodnym i suchym miejscu w temperaturze poniżej 8 ° C. Otwarte opakowanie wykorzystać w ciągu dwóch miesięcy.



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

