

Distizym® PROTACID

Termotolerancyjna,
stabilna w odczynie
kwaśnym, pleśniowa
proteinaza do rozkładu
białek w zacierach
gorzelnianych z surowców
mącznych



Opis produktu

Distizym® PROTACID to specjalny enzym stosowany w produkcji alkoholu do rozkładu białek w zacierach z surowców mącznych. Enzym pozyskuje się ze specjalnie wyselekcjonowanego szczepu *Aspergillus niger*. Główna aktywność enzymu to działanie proteiny (endoproteinaza EC. 3.4.2x.xx). Distizym® P7 zawiera ponadto nie standaryzowane ilości cennych bakteryjnych α -amylazy i 13-glukanazy. Czystość i jakość enzymu Distizym® PROTACID sprawdzana jest laboratoryjnie.

Cel stosowania

Distizym® PROTACID stosowany jest do rozkładu białek w zacierach gorzelnianych z surowców mącznych w celu zapobiegania tworzeniu się piany i kożucha oraz do poprawy zaopatrzenia drożdży w azot. Lepsze odżywianie poprawia wydajność alkoholową.

Produkt i działanie

Distizym® PROTACID hydrolizuje białka do peptydów i aminokwasów. Enzym działa w szerokim zakresie temperatur od 25 do 75° C (optimum w 60° C) i pH od 1,5 do 6,5 (optimum 3,0).

Dozowanie

Standardowo zaleca się następujące dawki:

- 30 - 90 ml Distizym® PROTACID /tonę kukurydzy, żyta
- 50-150 ml Distizym® PROTACID /tonę jęczmienia, pszenicy

W razie odchylek od warunków standardowych wymagana dawka może być mniejsza lub większa.

Sposób użycia

Distizym® PROTACID rozcieńcza się zimną wodą. Roztwór dodaje się albo do kadzi fermentacyjnej lub dozuje się w sposób ciągły do przewodu podającego zacier do fermentora. Alternatywą jest dodatek wymaganej ilości enzymu do tanku namnażania drożdży.

Przechowywanie

Distizym® PROTACID 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.



Distizym® PROTACID

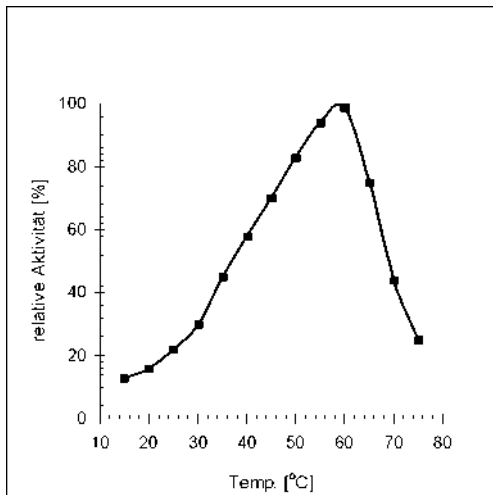
Termotolerancyjna,
stabilna w odczynie
kwaśnym, pleśniowa
proteinaza do rozkładu
białek w zacierach
gorzelnianych z surowców
mącznych



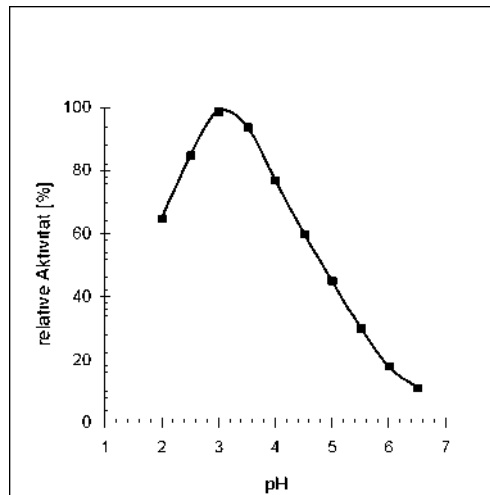
Właściwości ogólne

Charakterystyka enzymu: zakres aktywności rozciąga się od pH 1,5 do 6,5, przy czym optimum leży przy pH 3,0. Zakres temperaturowy mieści się między 20 i 75° C, przy optimum w 60° C.

Na rys. 1 i 2 widać wpływ temperatury i wartości pH na aktywność preparatu Distizym® PROTACID.



Rys. 1: Wpływ temperatury na aktywność
(0,5 % roztwór kazeiny, pH 3,0)



Rys. 2: Wpływ pH na aktywność (0,5 %
roztwór kazeiny, 60 °C)

