



Specjalna amylazy do całkowitej degradacji skrobi w napojach i substancjach bazowych

EnerZyme Crystal

Opis produktu:

EnerZyme® Crystal jest to wysoko skoncentrowany kompleks amylazy (EC.3.2.1.1.) z *Aspergillus Niger*. Preparat służy do degradacji hydrolizatu skrobi podczas destylacji zacierów gorzelnicznych, produkcji zielonego piwa, sokach owocowych i produkcji ekstraktów.

Typowe zastosowania EnerZyme® Crystal:

- Kompletnie scukrzanie rozpuszczonej skrobi, dekstryn i kolejno jej oligomerów
- Zapobieganie zmętnieniu w napojach owocowych
- Aktywna hydroliza skrobi
- Kompleksowa degradacja retrogradowanej skrobi (produkty skrobiowe o złej kondycji i jakości np. słód jęczmienny)
- Degradacja powstałych reszkowych dekstryn w dietetycznych piwach

EnerZyme® Crystal jest skuteczny w zakresie pH 2,8 - 6,0 i temperatury do 65 ° C. Dokładne zalecenia dotyczące dawkowania zależą od celu zastosowania.

Uwalnianie cukrów podczas produkcji alkoholu z surowców skrobiowych:	500 mL/ton surowca
Bezpieczna degradacja skrobi przy produkcji koncentratu jabłkowego:	5 - 25 mL/1,000 L soku (12 °Bx)
Minimalizacja powstawania reszkowego ekstraktu w piwach dietetycznych:	2 - 5 mL/100 L zielone piwo

Charakterystyka enzymu: Zakres aktywności EnerZyme® Crystal wynosi pomiędzy pH 2,5 a pH 6,5. Optymalny zakres pH - 3,8 - 4,2. Enzym działa w zakresie temperatur od 25 ° C do 80 ° C, optymalna temperatura wynosi 65 ° C.

Rysunki 1 i 2 pokazują wpływ temperatury i wartości pH na aktywność preparatu EnerZyme® Crystal.

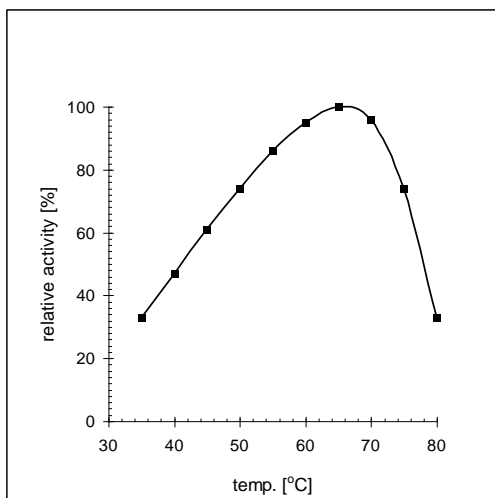


Fig 1: Wpływ temperatury na aktywność (30% maltodekstryna DE18, pH 4.0)

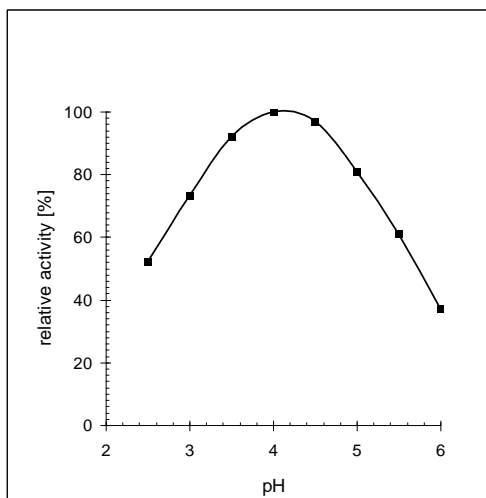


Fig 2: Wpływ pH na aktywność (30% maltodekstryna DE18, 60 °C).

Magazynowanie:

Najlepiej przechowywać w temperaturze 0-10° C. Wyższe temperatury powodują skrócenie okresu przydatności. Unikać przechowywania w temperaturze powyżej 25 C. Otwarty pojemnik należy jak najszybciej zużyć.



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 applies. 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 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 08.10.2019



Fortschritt macht Zukunft®