



EnerZyme® HT

Glukoamylaza do uwalniania cukrów ze skrobi

Opis produktu:

Wysoko skoncentrowana glukoamylaza (exo-1.4- α -D-glucosidase: EC.3.2.1.3.) z *Aspergillus Niger* do degradacji hydrolizowanej skrobi.

Typowe zastosowania EnerZyme® HT:

- Kompletnie scukrzanie rozpuszczonej skrobi, dekstryn i oligomerów
- Zapobiega zmętnieniu w napojach owocowych
- Degradacja powstałych reszkowych dekstryn w dietetycznych piwach

EnerZyme® HT jest skuteczny w zakresie pH 3,4 - 6,0 i w temperaturze 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® HT wynosi pomiędzy pH 2,5 a pH 6,5. Optymalny zakres pH - 3,8 - 4,2.

Enzym działa temperaturze 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® HT.

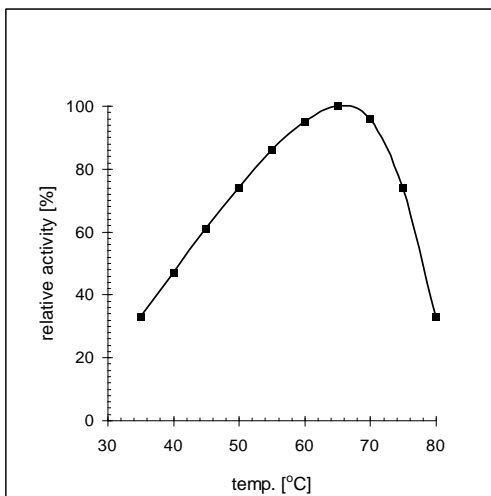


Fig 1: Wpływ temperatury na aktywność (30 % maltodekstryna DE18, pH 4.0).

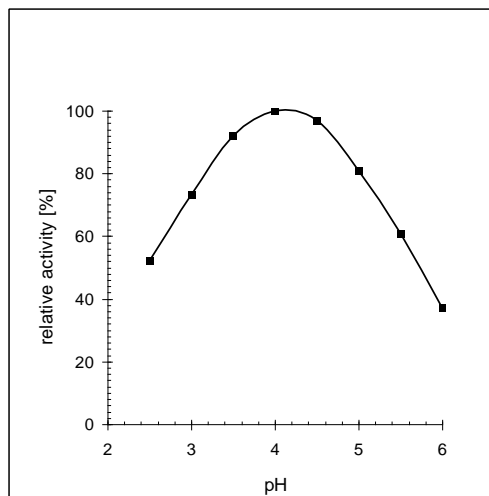


Fig 2: Wpływ pH na aktywność (30 % maltodekstryna DE18, 60 °C).

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.

