

Krolsan Ryszard Króliczak
 ul. Warszawska 12
 12-130 Pasym
 Tel 89 621 24 83
krolsan@krolsan.com.pl
 Marcin Kwiatkowski - Technolog
m.kwiatkowski@krolsan.com.pl
 Tel. +48 519 890 654
www.krolsan.com.pl
<https://erbsloeh.com/>



Oferta handlowa preparatów firmy Erbsloeh dla przemysłu piwowarskiego

Produkt	Substancja czynna	Warunk i pracy	Dozowanie	Zastosowanie	Opis
Beerzym Amber 95 NOWOŚĆ	B -glukanaza	Zakres pH 2.5 – 6 Temperatura 30-95	70-250ml/t surowca.	Beerzym® Amber95 jest wysokogatunkową i ekstremalnie termo stabilną (do 95 ° C lub 203 ° F) β-glukozydazą o wysokiej zawartości ksylanazy i aktywności celulazowej. Powoduje rozpad Glukanów i pentozanów w trakcie procesu zacierania. Poprawia filtrację w kadzi filtracyjnej, filtrze komorowym a także końcowej filtracji piwa.	- Drastyczne zmniejszenie stężenia β-Glukanu (β-1,3 i β-1,4-glukanów) pochodzących z surowców - Zwiększenie wydajności filtracji podczas procesu zacierania oraz w końcowej filtracji piwa - Specjalnie zaprojektowane, gdy alternatywnym zamiennikiem (jęczmienia) jest pszenica, żyto, sorghum, ryż, owies lub do standaryzacji, gdy surowce są różnej jakości
Beerzym Amyl HT	α-amylaza z Bacillus licheniformis	Zakres pH: 5 – 9 temperatura: 30 –100 °C	80 – 240 ml/t surowca	do upłynniania żelatynizowanej skrobi	<ul style="list-style-type: none"> • termo stabilny • idealne warunki: pH 6,5 i temperatura: 90 - 95 ° C • przez krótki czas enzym toleruje

1



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.erbsloeh.com.
 Version 002 – 01/2016 RK – print 23.10.2019

Produkt	Substancja czynna	Warunk i pracy	Dozowanie	Zastosowanie	Opis
					temperatury do 105 °C • wapń aktywuje i stabilizuje enzym, zapotrzebowanie na wapń wynosi ≥ 50 ppm
EnerZyme HT	glucoamylasa z <i>Aspergillus niger</i>	Zakres pH: 2.5 – 6.5 temperatura: 2 – 80 °C	2 – 5 ml/100 L Zielone piwo	scukrzanie upłynnianie skrobi i dekstryn na glukozę w zakresie pH 4,2 do 4,5	• idealne warunki: zakres pH: 3.8 - 4.2 i temperaturze 65 °C • podczas dozowania w zbiorniku fermentacyjnym lub w zbiorniku magazynowym można zwiększyć limit tłumienia
Beerzym Crystal	α -amylase, z <i>Aspergillus niger</i>	Zakres pH 2.0 – 7.0 Temperatura 20 – 85 °C	Zalecane dozowanie: 2 – 10 mL/100 hL (w zależności od czasu i miejsca dozowania)	zapobieganie i degradacja koloidalnych zmętnień w zielonym piwie (na przykład glikogen)	optymalne: pH 4,0 - 5,0 optymalna temperatura 65 °C
Beerzym BG-HK 4	termostabilna endo- β -1,3-glukanaza i endo- β -1,3 (4) -glukanaza z <i>Geosmithia emersonii</i> , resp. <i>Talaromyces emersonii</i>	zakres pH: 2 - 6,5 temperatura: 15 - 95 °C nadaje się do aplikacja w proces zacierania	200 – 400 ml/t siodu (BeerzymBG); 50 mL/t siodu (BeerzymBG-HK4)	degradacja β -glukan i laminarin	• skuteczne przeciwko β -glukanom zbożowym • idealne warunki: pH: 4,5 i temperatura: 20 - 85 °C • mały efekt poniżej 30 °C nie ma zastosowania podczas fermentacji i leżakowania • wysoka aktywność uboczna białka (hydroliza białek i proteaz, które są wymagane do tworzenia piany) • optymalizuje okres zacierania • optymalizuje pojemność filtra
Beerzym BG	β -glukanaza / endo- β -1,3 (4) -D glukanaza	pH optim. 4,5 temp. 7,5 – 8,5°C	200 400 ml/t siodu	Rozkład β -glukany zbożowe	endoenzym hydrolizuje 1,4-glikozydowe wiązania w celulozie, polisacharydach i innych glukanach, które występują szczególnie w jęczmieniu.
Produkt	Substancja czynna	Warunk i pracy	Dozowanie	Zastosowanie	Opis

Beerzym Penta	Kompleks hemicelulaz β -glukanazy i pentozanazy (Trichoderma specyfikacja)	Zakres pH 2.5 – 6.5 Temperatura: 4 – 65 °C	2 – 20 mL/100 L (zależy od czasu i miejsca dozowania)	degradacja β -glukanów i pentozanów i inne hemicelulozy w tym samym czasie	<ul style="list-style-type: none"> skuteczna na β-glukany i pentozany idealne warunki: pH 4,5 temperatura: 4 - 70 °C do produkcji piwa ze zbóż bogatych w pentozany np. słód (pszenica)
Beerzym Saphir	proteinaza i termotolerancyjna β -glukanaza	Zakres pH 2.0 – 6.0, Temperatura 20 – 70 °C	Zalecane dozowanie: 80 ml / t słodu lub jęczmienia, 110 ml / t żyto, 25 ml / hL piwo do starzenia	do degradacji zamglenia spowodowanego przez białka i β -glukany w piwie, gdy stosowane są surowce różnej jakości.	Optymalny zakres: pH 1.5 – 6.5, temperatura 55 – 60 °C
Beerzym Combi	Mixture of α -Amylases, different β -Glucanases	Zakres pH 4,5–5,5, Temperatura 45° to 70 °C	Zalecane dawkowanie 0,5%, w oparciu o całkowitą objętość cieczy	Zmniejszenie i niszczenie składników blokujących przepływ w systemach cross-flow (α i β glukany)	<ul style="list-style-type: none"> Optymalna wartość pH: 5,0 do 5,5 optymalny zakres temperatur 45 – 70 °C
Beerzym Rapid	α -acetylomleczanokarboksyloglucanaza	Zakres pH 3.0 – 7.5, Temperatura 4 – 65 °C	Zalecane dawkowanie: 0,8 - 1,0 ml / 100 l (początek fermentacji)	bezpośrednia konwersja α acetylomleczanu do acetoiny (nie tworzy się diacetyl)	Optymalna wartość pH 5.5 Optymalna temperatura 45 °C
Beerzym Chill	peptidyl-peptide-hydrolase	Zakres pH 3.5 – 10.5, Temperatura 4 – 85 °C	Zalecana dawkowanie: 20 - 80 ml / t słodu, 2 - 4 ml / 100 l piwo do starzenia, 1 - 3 ml / 100 l gotowe piwo	hydroliza białek do aminokwasów	<ul style="list-style-type: none"> Optymalna wartość pH 7.5 Optymalna temperatura 60 – 70 °C
EnerZyme P7	proteinase from Bacillus subtilis	Zakres pH 5.0 – 10.0, Temperatura 25 – 70 °C	Zalecana dawkowanie: 150 - 250 ml / t słodu 350 -700 ml / t słodu z dodatkiem produktów niesłodowanych	uwalnianie białek, podczas zacierania do 60 °C w celu poprawy żywienia drożdży	<ul style="list-style-type: none"> Optymalna wartość pH 7.0 Optymalna temperatura 55 °C
Produkt	Substancja czynna	Warunki pracy	Dozowanie	Zastosowanie	Opis
Craftzym Topaz	Lysozym – wyselekcjonowane białko z jaj kurzych	Zakres pH 2.5-5.5 Temperatura 2 - 40°C	150 ppm / hl zimnej brzojki lub 1,0 l 0,15% roztworu podstawowego w 100 l	Efekt jest zapobieganie działalności mikrobiologicznej poprzez rozkład muryny - substancji wspierającej ścianę	Lysozyme E1105 z białka jaj kurzych. Niszczenie niepożądanych aktywności mikrobiologicznych bakterii

3



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.erbsloeh.com.
Version 002 – 01/2016 RK – print 23.10.2019

NOWOŚĆ			odzyskanych drożdży. (1.5 g na 1l wody) 3g na 1ltr wody – dezynfekcja linii	komórkowe bakterii Gram- dodatnich - aż do rozpoczęcia fermentacji alkoholowej.	Gram-dodatnich w zacierach, zimnej brzezce, drożdży lub piwie zielonym. Zawiera produkty jajeczne. Skuteczność produktu na bakterie: Lactobacillus brevis: 100 %, Lactobacillus brevisimilis: 100 % Pediococcus inopinatus: 100 % Brettanomyces yeasts: to 25 - 30 %
Vitamon Cerevisae	Fosforan, witamina B1, cynk	Zakres pH – pH produktu. Temperatura – temp fermentacji.	Dodanie 10-30 g / 100 l drożdży przed rozpoczęciem fermentacji.	Żywienie drożdży	Vitamon Cerevisiae jest wysoce wydajnym produktem, składającym się z fosforanu diamonu i witaminy B1. Minerały, czynniki takie jak cynk pobudzają do pracy nieaktywne drożdże.
Vitamon Combi	Fosforan dwuamionowy Witamina B1		50 g/100 L	Pożywka dla drożdży	Vitamon Combi jest wysoce wydajnym produktem, składającym się z fosforanu diamonu i witaminy B1.
Brausol Special	Skoncentrowany zol krzemionkowy	pH produktu 9-10	20-40ml/hl brzezki	Klarowanie piwa	Przyspiesza fermentację. Silna redukcja białek. Zwiększa wydajność filtracji
Produkt	Substancja czynna	Warunk i pracy	Dozowanie	Zastosowanie	Opis
Erbslöh PVPP Polyvinylpolyp yrrolidone Erbslöh PVPP-R Regenerable polyvinylpolyp yrrolidone	Opis produktu Erbslöh PVPP jest nierozpuszczalny poliwinylpolypirrolidon em w celu usunięcia substancji fenolowych i ich produktów powstałych podczas utleniania. Erbslöh PVPP-R (recykling) jest regenerowanym gruboziarnistym		W zależności od technologii i przewidywanej trwałości produktu, dawki między 10 a maksymalnie 50 g / hl	Filtracja piwa	<ul style="list-style-type: none"> • redukcja substancji polifenolowych w piwie • optymalizacja stabilności koloidalnej piwa Erbslöh PVPP / PVPP-R adsorbuje związki fenolowe w środowisku kwaśnym (piwa) przez wiązanie mostu wodorowego. Zawartość antocyjanów jest zredukowana i nie jest już dostępna dla białek jako partnera reakcji w celu

	poliwinylolipirolidonem w celu usunięcia substancji fenolowych i ich produktów powstałych podczas utleniania.				utworzenia związków chemicznych powodujących zmętnienie. Okres przydatności piwa jest wydłużony. •PVPP-R można użyć do 50 razy
Beerzym HopFlower NOWOŚĆ	β-glukozydaza	W celu zapewnienia jak największej wydajności, zaleca się dodanie Beerzym® HopFlower na początku procesu "dry hopping" (chmienie na sucho). Jednak Beerzym® HopFlower może być dozowany w każdej chwili fermentacji	10-20ml/hl piwa	Beerzym® HopFlower jest wysoce aktywnym preparatem enzymu β-glukozydazy stosowanym do poprawy smaku chmielu i aromatu. Zwiększa współczynnik ekstrakcji aktywnych składników smakowych w chmielu. Polecamy Beerzym® HopFlower do stosowania we wszystkich piwa zawierającego chmiel, a zwłaszcza gdzie poszukujemy większej ilości nut smakowych.	Beerzym® HopFlower działa na glukozydy znajdujące się w chmielu i uwalnia aktywny składnik smakowy. Glukozydy mają składnik aromatyczny związany z składnikiem glukozy. Celem preparatu enzymatycznego jest uwolnienie składników aromatycznych. Ogólny wzrost intensywności aromatu zależy od odmiany chmielu, ale generalnie szybkość ekstrakcji jest o 25-30% wyższa niż bez użycia Beerzym® HopFlower.
Produkt	Charakterystyka	Profil aromaty czny	Zachowywane się produktu	Stopień fermentacji	Zastosowanie
BrewMasters® German Classic W34/79 2G NOWOŚĆ	Weihenstephan Klasyczny szczep drożdży dolnej fermentacji piwa typu lager	Neutralny zapach i smak	Szybka flokulacja i osiadanie po fermentacji	Wysoki	Idealne do piw takich jak German Pilsner, Export, Hell lub Lagerstyle

BrewMasters® Lager Yeast	Fermentacja dolna szczep drożdży LW-EBH 001 (drożdże lagerowe), silna i szybka fermentacja, szeroki zakres temperatur (9 - 18 ° C)	Podobny do szczepu W34 / 70 2G	Szybka flokulacja i osiadanie po fermentacji	Średnio-wysoki	Silna redukcja diacetylu, Piwa klasyczne dolnej fermentacji, tolerancja alkoholu do 14%
BrewMasters® Pilsner Style Yeast	Fermentacja dolna szczep drożdży LW-EBH 002, mocna i szybka fermentacja, szeroki zakres temperatury (9 - 15 ° C)	Neutralny zapach, typowy smak lager	Szybka flokulacja i osiadanie po fermentacji oraz dobra klaryfikacja	Wysoki	Klasyczne piwa Pilsner i Lager
BrewMasters® Ale Yeast	Drożdże górnej fermentacji. szczep LW-EBH 004, Angielski Ale, silna i szybka fermentacja, szeroki zakres temperatur (17 - 32 ° C, idealny 16 - 24 ° C)	Aromat markuj i ananasów	Szybka flokulacja i osiadanie po fermentacji oraz dobra klaryfikacja	Wysoki	Tolerancja alkoholu do 9,5%, indywidualne zastosowanie: IPA, Stout i Porter
BrewMasters® Wheatbeer Yeast	Drożdże dolnej fermentacji szczep LW-EBH 003, silna szybka fermentacja, szeroki zakres temperatur (15-30 ° C)	Fenolowy, estrowe składniki aromatyczne: owocowy, bananowy zapach.	Przy silnym schłodzeniu silna sedymentacja	Niki-średni	Klasyczne Bawarskie piwa pszenne i owocowe, specjalne piwa

**Ofertę cenową wysyłamy oddzielnie.
Zapraszamy do współpracy**

6



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.erbsloeh.com.
Version 002 – 01/2016 RK – print 23.10.2019