

Krolsan Ryszard Króliczak
 ul. Warszawska 12
 12-130 Pasym
 Tel (89) 621 24 83; Fax (89) 621 24 34
 Marcin Kwiatkowski
m.kwiatkowski@krolsan.com.pl
 Tel. +48 519 890 654



Oferta handlowa dla przemysłu piwowarskiego

Produkt	Substancja czynna	Warunki 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 celulozowej. 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, owsie lub do standaryzacji, gdy surowce są różnej jakości
Beerzym Amyl HT	α-amylasa z Bacillus licheniformis	Zakres pH: 5 – 9 temperatura: 30 – 100 °C	80 – 240 ml/t surowca	do upłynniania żelatynizowanej skrobi	• termo stabilny • idealne warunki: pH 6,5 i temperatura: 90 - 95 °C • przez krótki czas enzym toleruje temperatury do 105 °C

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 07.10.2019

Produkt	Substancja czynna	Warunki pracy	Dozowanie	Zastosowanie	Opis
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	<ul style="list-style-type: none"> wapń aktywuje i stabilizuje enzym, zapotrzebowania na wapń wynosi ≥ 50 ppm 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/100hL (w zależności od czasu i miejsca dozowania)	zapobieganie i degradacja koloidalnych zmętnień w zielonym piwie (na przykład glikogen)	<ul style="list-style-type: none"> optymalne: pH 4,0 - 5,0 optymalna temperatura 65 °C
Beerzym BG and 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 słoðu (BeerzymBG); 50 mL/t słoðu (BeerzymBG-HK4)	degradacja β -glukan i laminarin	<ul style="list-style-type: none"> 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 Super	termo-tolerancyjna endo- β -1,3-glukanaza / endo- β -1,3 (4) -glukanaza / kompleks hemicelulaz z <i>Penicillium funiculosum</i>	Zakres pH 2.5 – 7 Temperatura 2 – 75 °C	0,5 - 1 ml / 100 l zielone piwo lub 150 - 300 ml / t słoðu	Skuteczne działanie na β -glukany zbożowe	<ul style="list-style-type: none"> skuteczny w temperaturze otoczenia <10 °C niewielka aktywność boczna, efekt pozwala na zastosowanie w fermentacji lub podczas leżakowania

2



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 07.10.2019

Produkt	Substancja czynna	Warunki pracy	Dozowanie	Zastosowanie	Opis
					<ul style="list-style-type: none"> • idealne warunki: pH 5,0 Temperatura : 2 - 75 °C • nie ma negatywnego wpływu na pianę piwa • zwiększona wydajność filtracji • nie ma wpływu na indeks piany
Beerzym Penta	Kompleks hemicelulaz β -glukanazy i pentozanazy (Trichoderma specyfikacja)	Zakres pH 2.5 – 6.5 Temperatura: 4 – 65 °C	2 – 20 mL/100L (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 -acetylomleczanokarboksylicylna	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 doza: 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	proteinas from Bacillus subtilis	Zakres pH 5.0 – 10.0, Temperatura 25 – 70 °C	Zalecana doza: 150 - 250 ml / t słoðu 350 -700 ml / t słoðu 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 NOWOŚĆ	Lysozym – wyselekcjonowane białko z jaj kurzych	Zakres pH 2.5-5.5 Temperatura 2 - 40°C	150 ppm / hl zimnej brzezki lub 1,0 l 0,15% roztworu podstawowego w 100 l odzyskanych drożdży. (1.5 g na 1l wody) 3g na 1ltr wody – dezynfekcja linii	Effektem jest zapobieganie działalności mikrobiologicznej poprzez rozkład muryny - substancji wspierającej ściany komórkowe bakterii Gram-dodatnich - aż do rozpoczęcia fermentacji alkoholowej.	Lysozyme E1105 z białka jaj kurzych. Niszczenie niepożądanych aktywności mikrobiologicznych bakterii 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 Cerevisiae	Fosforan, witamina B1, cynk	Zakres pH – pH produktu. Temperatura – temp fermentacji.	Dodanie 10-30 g / 100 l drożdży przed rozpoczęciem fermentacji.	Zywnienie drożdży	Vitamon Cerevisiae jest wysoce wydajnym produktem, składającym się z fosforanu diamonu i witaminy B1. Minerale, czynniki takie jak cynk pobudzają do pracy nieaktywne drożdże.

4



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.erbsloeh.com.
Version 002 – 01/2016 RK – print 07.10.2019

Brasol Special	Skoncentrowany zol krzemionkowy	pH produktu 9-10	20-40ml/hl brzezki	Klarowanie piwa	Przyspiesza fermentację. Silna redukcja białek. Zwiększa wydajność filtracji
Brasol P	Zol krzemionkowy 8.5-10	pH produktu	30-50ml/hl brzezki	Klarowanie piwa	BrauSol P selektywnie adsorbuje koloidy tworzące zmętnienie. Koloidy są całkowicie usuwane z piwa i brzezki razem z nierozpuszczalnym kwasem krzemowym. Produkt nie posiada negatywnego działania na pianę, kolor, smak i zapach.
Produkt	Substancja czynna	Warunki pracy	Dozowanie	Zastosowanie	Opis
Erbslöh PVPP Polyvinylpolypyrrolidone Erbslöh PVPP-R Regenerable polyvinylpolypyrrolidone	Opis produktu Erbslöh PVPP jest nierozpuszczalny poliwinilopolirolidonem w celu usunięcia substancji fenolowych i ich produktów powstałych podczas utleniania. Erbslöh PVPP-R (recykling) jest regenerowanym gruboziarnistym poliwinilopolirolidonem w celu usunięcia substancji fenolowych i ich produktów powstałych podczas utleniania.		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 utworzenia związków chemicznych powodujących zmętnienie. Okres przydatności piwa jest wydłużony. <ul style="list-style-type: none"> • PVPP-R można użyć do 50 razy
HopFlower NOWOŚĆ	β-glukozydaza	W celu zapewnienia jakości	10-20ml/hl piwa	Beerzym® HopFlower jest wysoce aktywnym preparatem enzymu β-glukozydazy	Beerzym® HopFlower działa na glukozydy znajdujące się w chmielu i

5



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 07.10.2019

		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		stosowanym do poprawy smaku chmielu i aromat. 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 smakowo zapachowych.	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 szybkie fermentacja, szeroki zakres temperatur (9 - 18 °C)	Podobny do szczepu W34 / 70 2G	Szybka flokulacja i osiadanie po fermentacji	Srednio-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

Stawka VAT: Do podanych cen należy doliczyć podatek 8% VAT

Ceny PLN według średniego kursu euro NBP z dnia sprzedaży.

Warunki płatności: Przelew 30 dni

Warunki dostawy: koszt dostawy pokrywa sprzedawca

7



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.erbsloeh.com.
Version 002 – 01/2016 RK – print 07.10.2019