

FORMULATION

ALLEGRO est une préparation enzymatique de protéases issues d'*Aspergillus Niger*.

Elle permet l'hydrolyse des protéines en peptides et acides aminés, indispensables à une bonne nutrition de la levure et donc une bonne cinétique fermentaire. ALLERO n'impacte pas les « protéines pro-mousse ». Elle favorise également la dégradation du gluten afin d'obtenir une bière finie sous le seuil des 20ppm (l'étiquetage relatif au gluten est soumis au règlement CE n°41/2009).

DOMAINE D'APPLICATION

Enzyme pour l'hydrolyse des protéines en aminoacides assimilables par la levure et pour la dégradation du gluten en peptides.

DOSAGES RECOMMANDÉS

- 3-5 mL/100 kg de malt ou de céréales non maltées, le dosage varie en fonction des conditions de brassage, de la nature et la qualité des matières premières pour un effet sur les protéines autres que le gluten.
- 2,4 – 3,5mL/hL pour une action sur le gluten en fermentation. Une analyse du gluten sur bière finie est fortement recommandée pour l'étiquetage.

MODE D'EMPLOI

Diluer et homogénéiser la dose nécessaire dans l'eau d'empattage ou dans la cuve de fermentation.

pH optimum d'action : 4,5 à 8,0;

Température optimale d'action : 45-50°C.

SPÉCIFICATIONS

Aspect & couleur	Liquide marron
Métaux lourds	< 30 mg/kg
Cadmium	< 0.5 mg/kg
Mercur	< 0.5 mg/kg
Arsenic	< 3 mg/kg
Plomb	< 5 mg/kg

Densité (g/ml)	1,25
Flore totale	< 50 000 UFC/g
Levures & Moisissures	< 100 UFC/g
Coliformes	< 30 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 25 g
Salmonelles	Absence dans 25 g

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un endroit frais (entre 4 et 10°C), sec et sans odeur.

Respecter la DLUO figurant sur le conditionnement. Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Flacon de 1 kg (Carton de 5x1kg)

Z.A. Actipolis
Av. Ferdinand de Lesseps
33610, Canéjan - France
Tél. +33(0)557 77 92 92

LC/13-02-2018

Pour usage en brasserie. Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Produit en conformité avec les spécifications de pureté recommandées pour les enzymes utilisées dans les procédés agro-alimentaires par le comité d'expert commun de la FAO/WHO sur les additifs alimentaires (JECFA) et le FCC. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur