



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

TECHNISCHES DATENBLATT

## OptiArom

### FORMULIERUNG

OptiArom ist ein Enzympräparat auf Basis von  $\beta$ -Glukosidase sehr aktiv. Durch die Erhöhung der Extraktionsrate der aromatischen Wirkstoffe aus dem Hopfen fördert und verstärkt es den aromatischen Ausdruck Ihres Bieres. OptiArom ist besonders geeignet für wirksam für "trocken gehopften" Bieren. Dieses Enzym wird aus einem GVO-freien, selektierten Aspergillus-Niger-Stamm hergestellt.

### ANWENDUNGSBEREICH

OptiArom wirkt auf die im Hopfen vorkommenden Glucoside und setzt aus den Glucosiden den aktiven Aromastoff des Moleküls frei. Der allgemeine Anstieg der Aromenintensität hängt von der Hopfensorte ab.

### DOSIERUNG

Für eine optimale Wirkung muss OptiArom zum Zeitpunkt des Hopfenstopfens (Dry-Hopping) zugegeben werden. Es kann auch nach der Gärung jederzeit zugegeben werden.

Dosierung: 10-20 mL/hL jung bier.

### ZUBEREITUNG

Das Enzym mit kaltem Wasser oder mit Bier verdünnen. Nach der Gärung zugeben, für eine homogene Verteilung sorgen. Zur Optimierung der Enzymdosage können auch Versuche mit einem fertigen, abgefüllten Bier durchgeführt werden.

### EIGENSCHAFTEN

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| Erscheinungsform & Farbe | Dunkelbraune Flüssigkeit |
| Stabilisierungsmittel    | nicht hinzugefügt        |
| Konservierung            | nicht hinzugefügt        |
| pH                       | 4,7                      |
| Schwermetalle            | < 30 ppm                 |
| Arsen                    | < 3 mg/kg                |
| Blei                     | < 5 mg/kg                |

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| Dichte                  | 1,126 g/mL              |
| Gesamtkeime             | < 5 x10 <sup>4</sup> /g |
| Coliforme Keime         | < 30 KBE/g              |
| <i>Escherichia coli</i> | in 25 g nicht vorhanden |
| Salmonellen             | in 25 g nicht vorhanden |
| Mykotoxine              | negatives Testresultat  |

### VERPACKUNG & AUFBEWAHRUNG

- Flaschen zu 1 kg (Kartons zu 5 kg).
- Kühl lagern, idealerweise zwischen 4 und 10 °C in der ungeöffneten Originalverpackung. Eine Lagerung bei Temperaturen über 20 °C kann das Enzym schädigen. In der dicht verschlossenen Originalverpackung an einem kühlen, sauberen, trockenen und geruchsfreien Ort aufbewahren. Beachten Sie das auf der Verpackung angegebene MHD. Nach dem Öffnen schnell verwenden.

PF/07-01-2022. Zur Verwendung in Brauereien. Zur Herstellung von Produkten, die für den direkten menschlichen Verzehr bestimmt sind. Angaben ohne Gewähr und nach bestem Wissen und Gewissen, ohne Verpflichtung oder Garantie. Hergestellt in Übereinstimmung mit den vom Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) und der FCC empfohlenen Reinheitsspezifikationen für Enzyme, die in Prozessen der Agrar- und Ernährungswirtschaft eingesetzt werden. Die Bedingungen für die Verwendung des Produkts unterliegen der ordnungsgemäßen Einhaltung der geltenden örtlichen Gesetze und Normen.

# Brewline®