



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

### TECHNISCHES DATENBLATT

## OptiFlow

#### FORMULIERUNG

OptiFlow ist ein konzentriertes Flüssigenzym spezifisch zum Abbau der im Malz enthaltenen Glucane beim Maischen. Dieses Enzym wird aus einem selektierten *Talaromyces-emersonii*-Stamm hergestellt und seine Hauptaktivität beruht auf einer thermostabilen  $\beta$ -Glucanase (endo-1,3(4)- $\beta$ -D-Glucanase: EC 3.2.1.6).

#### ANWENDUNGSBEREICH

Abbau der Glucane im Malz, um Klärung und Filtration zu verbessern. OptiFlow hydrolysiert 1,4- $\beta$ -glycosidische Bindungen in Cellulose, Licheninen und Glucanen, die besonders in Gerste vorkommen. Es ist bis 90°C aktiv

#### DOSIERUNG

OptiFlow ist während des Maischens unumgänglich, wenn absehbar ist, dass wegen klimatischer Einflüsse die Qualität des Malzes beeinträchtigt sein wird oder wenn dem Malz zusätzlich Rohfrucht (Gerste, Weizen) beigegeben wird. Die Enzymdosage hängt von der Qualität der Rohware, der Temperatur und der Einwirkzeit ab. Die Dosage variiert je nach den Bedingungen, die beim Maischen herrschen, und der Beschaffenheit und Qualität der Rohware. Dosierung: 15-25 mL/100 kg Getreide

#### ZUBEREITUNG

Mit kaltem Wasser verdünnen. Die Enzymlösung direkt beim Schroten oder beim Einmaischen des Malzes (oder der Mischung aus Malz und Rohfrucht) im Maischebottich beimengen. Der Aktivitätsbereich des Enzyms liegt zwischen pH 2,0 und pH 6,5, das Optimum liegt bei pH 4,5. Der Temperaturbereich des Enzyms erstreckt sich von 15 °C bis 95 °C; das Temperaturoptimum liegt zwischen 75 und 85 °C.

#### EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform & Farbe	Dunkelbraune Flüssigkeit
Stabilisierungsmittel	nicht hinzugefügt
Konservierung	nicht hinzugefügt
pH	3,2
Schwermetalle	< 30 ppm
Arsen	< 3 mg/kg
Blei	< 5 mg/kg

Dichte	1,005 g/mL
Gesamtkeime	< 5 x10 <sup>4</sup> KBE/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®