



Brewline

THE BREWER'S PORTFOLIO

FICHA TÉCNICA

Amyliz Max

FORMULACIÓN

Preparación enzimática de la glucoamilasa altamente concentrada (Exo-1,4-D-glucosidasa: EC.3.2.1.3.).

CAMPO DE APLICACIÓN

Amyliz Max es una enzima para la degradación del almidón hidrolizado, incluyendo dextrinas y amilopectinas, en azúcares fermentables.

DOSIS RECOMENDADA

- Mayor sacarificación durante el proceso de elaboración de la cerveza: 110-330 mL/t de grano.
- Reducción del extracto residual en las cervezas: 2-10 mL/100 L de mosto/cerveza joven.

La dosificación varía en función de las condiciones de elaboración de la cerveza y de la naturaleza y calidad de las materias primas.

INSTRUCCIONES DE USO

Diluir y homogeneizar la dosis necesaria en el agua de maceración antes de añadir los cereales triturados; o diluir y homogeneizar la dosis necesaria en el mosto del fermentador o con la rehidratación de la levadura.

- pH óptimo de trabajo: 3,8 a 4,2 (rango de trabajo pH 2,5 - 6,5)
- Temperatura óptima de trabajo: 65°C (rango de trabajo 25-80°C)

El contenido de calcio debe ser superior a 35 mg/L para garantizar una actividad óptima de la enzima.

Influencia de la temperatura y el pH en la actividad enzimática de Amyliz Max

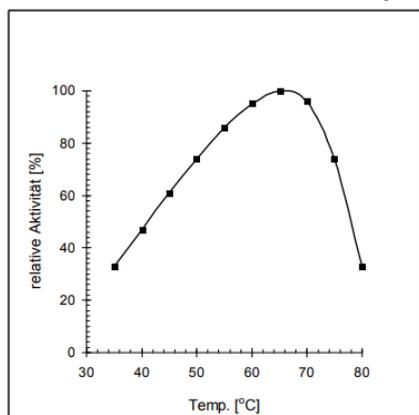


Fig. 1: Influencia de la temperatura en la actividad (30% maltodextrina DE18, pH 4,0)

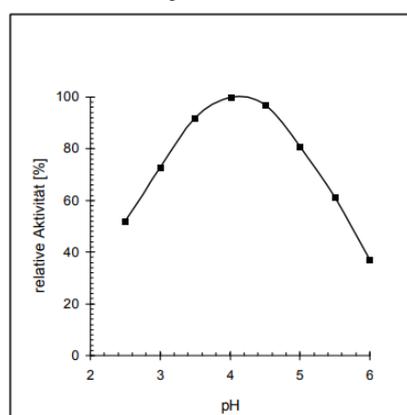


Fig. 2: Influencia del pH en la actividad (30% Maltodextrina DE18, 60 °C)

EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

- - Botellas de 1 kg (cajas de 10 kg). Latas de 10 kg.
- - Conservar en un lugar fresco, idealmente entre 4 y 10 °C en su envase original sin abrir. El almacenamiento a temperaturas superiores a 20 °C puede dañar la enzima. Conservar en su envase original cerrado en un lugar fresco, limpio, seco y sin olores. Respete la fecha de caducidad indicada en el envase. Utilícelo inmediatamente después de abrirlo.

PF/07-01-2022. Para uso en cervecerías. Para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo. La información se ofrece a título informativo y según el estado actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantía. Producido de acuerdo con las especificaciones de pureza recomendadas para las enzimas utilizadas en la elaboración de alimentos por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y el FCC. Las condiciones de uso del producto están sujetas al cumplimiento de la legislación y las normas locales.

Brewline®