



# ENDOZYM® Protease GF

Préparation enzymatique pour l'amélioration de la stabilité colloïdale de la bière et pour la production de bière sans gluten.

## → DESCRIPTION

**ENDOZYM® Protease GF** est une préparation enzymatique avec une activité protéolytique spéciale pour la dégradation du gluten et des protéines responsables du trouble au froid (chill haze). L'analyse de la bière après vieillissement montre une amélioration de la turbidité (EBC 90°, EBC 25°) et de la stabilité des protéines (EBC Analytica 9.40 e 9.41).

**ENDOZYM® Protease GF** est une solution de couleur marron dont la densité est de 1,18 g/ml.

L'utilisation de cette préparation permet l'hydrolyse partielle ou totale des liaisons peptidiques des protéines, selon la qualité de la matière première et le dosage du produit (g / hL de moût froid). Les différentes enzymes qui composent cette formulation sont produites par des fermentations séparées de souches de *Bacillus subtilis* et *Aspergillus niger*.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**ENDOZYM® Protease GF** est une préparation protéolytique liquide stabilisée par du glycérol.

Les conditions optimales pour l'activité enzymatique sont :

- Température entre 10 et 25 °C
- pH compris entre 4,5 et 7,0

## → DOSAGE

2 à 10 g/hl de moût ou de bière.

## → MÉTHODE D'UTILISATION

Le produit est ajouté lors du transfert du moût dans le fermenteur pour la production sans gluten ou pendant la maturation pour la stabilité colloïdale..

*La manipulation nécessite l'utilisation d'EPI et la lecture de la fiche de données de sécurité.*

## → STOCKAGE ET CONDITIONNEMENT\*

**ENDOZYM® Protease GF** est une préparation très stable ; conservez-la dans son emballage original scellé, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à des températures comprises entre 5 et 15 °C, ne pas congeler. Respecter la date de péremption indiquée sur l'emballage. À utiliser rapidement après ouverture.

Bidon de 25 kg

\*Le format varie en fonction du pays d'origine. Pour les quantités et les formats exacts, veuillez contacter nos ingénieurs commerciaux ou votre filiale locale.



AEB FRANCE SARL • 10 Rue du Stade, 68240, Kaysersberg-Vignoble (FR)  
Tel: +33 (0)3 89 47 32 33 • infofrance@aeb-group.com • www.aeb-group.com