

ENDOZYM® Protease GF

Préparation enzymatique pour la production de bière sans gluten.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Endozym Protease GF est une formulation enzymatique à base d'activités protéolytiques, ayant pour objectif de dégrader les protéines sensibles responsables du trouble à froid (chill haze). Les analyses de la bière après vieillissement démontrent une nette amélioration du maintien de la brillance (EBC 90°, EBC 25°) et de la stabilité protéique (EBC Analytica 9.40 et 9.41). Du fait de son spectre d'activités large, la dégradation est étendue aux protéines du gluten (Competitive Elisa, mg/L), sans pour autant affecter la tenue de la mousse (Nibem).

L'application de cette préparation enzymatique permettra d'atteindre une hydrolyse totale ou partielle des liaisons peptidiques des protéines en fonction de la qualité des matières premières et de l'apport en enzyme (g/hL de moût froid).

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activité enzymatique	Activité/g
Protéase neutre de <i>Bacillus subtilis</i> (U/g)	500
Endoprotease d' <i>Aspergillus niger</i> (UP/g)	2,5
Total UP (U/g)	502,5

La valeur est indicative et il ne s'agit pas d'une spécification.

→ DOSES D'EMPLOI

2 - 6 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Ajouter dès le début du transfert du moût froid vers le tank de fermentation; directement dans le fermenteur ou à l'aide d'un bac doseur en ligne.

→ AUTRES INFORMATIONS

Analyses du gluten réalisées avec le kit Ridascreen Gliadin Competitive (R-Biopharm). Pour usage brassicole.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température < 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Flacon de 250 g.
- Flacon de 1Kg.

