

# ENDOZYM® AGP 120

**ENDOZYM® AGP 120 miscela di  $\alpha$ -amilasi, amiloglicosidasi e pullulanasi studiata per massimizzare la conversione dell'amido in zuccheri fermentabili. Per birre altamente attenuate, come le birre a basso contenuto di carboidrati con un finale secco.**

## PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

**COMPOSIZIONE:** Complesso enzimatico standardizzato, a base di  $\alpha$ -amilasi, amiloglicosidasi e pullulanasi

**ORIGINE:** attività enzimatiche isolate da ceppi selezionati di *Aspergillus niger* e *Trichoderma reesei*.

ATTIVITÀ	Amiloglicosidasi 228	U/g
	$\alpha$ -amilasi 804	U/g
	Pullulanasi 11	U/g

FORMA FISICA	Liquido
COLORE	Marrone
DENSITÀ	1.14 g/ml

## BENEFICI DELL'APPLICAZIONE

- ENDOZYM AGP 120 viene utilizzato per il trattamento del mosto di birra durante la fermentazione.
- Il complesso enzimatico di ENDOZYM AGP 120 consente l'idrolisi di amido e destrine in zuccheri fermentescibili.
- L'azione della destrinasi rilascia nel mosto zuccheri fermentabili per produrre un maggiore grado alcolico.

## SPECIFICHE

<b>Conta vitale totale</b>	< 50000 CFU/ml
<b>Coliformi</b>	< 30 CFU/ g
<b><i>E. coli</i></b>	Non rilevata/assente
<b>Salmonella</b>	Non rilevata/assente

*Per ulteriori dati sulle specifiche si prega di consultare la Scheda o contattare il Controllo Qualità di AEB Group.*

## DOSAGGIO & USO

Dosaggio tipico tra 3-10 ml/hl di mosto di birra

Si consiglia di aggiungere il prodotto durante l'inizio della fase di fermentazione.

Si noti che il dosaggio ottimale dipende dalla composizione del grist e dal profilo di ammostamento

TEMPERATURA OTTIMALE 10-20°C

INTERVALLO DEL pH 4,0 – 5,5

## PACKAGING & CONSERVAZIONE

*Contattare il gruppo di assistenza clienti AEB locale per conoscere la disponibilità di confezioni specifiche per ogni paese.*

Conservare in luogo fresco e asciutto <10°C / <50°F per un massimo di 18 mesi.

All'apertura del flacone utilizzare il prodotto il più rapidamente possibile ed entro un massimo di 4 settimane se conservato come sopra specificato. Se durante la conservazione di un flacone aperto si notano segni di deterioramento, non utilizzarlo e gettare il contenuto in modo appropriato. In caso di dubbio, contattare il Servizio Tecnico AEB.

## CONFORMITÀ

Questo prodotto è conforme alle specifiche raccomandate per gli enzimi alimentari dal Comitato congiunto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari (JECFA) e dal Codex sulle sostanze chimiche alimentari (FCC).

*Per ulteriori informazioni, consultare la Scheda di Conformità (CDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group.*

## CONTATTI

Per ulteriori informazioni, visitate il sito [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com) o inviate un'e-mail a [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com).

Il Gruppo AEB è leader nel settore dei lieviti, della fermentazione, degli enzimi, della filtrazione, dei detergenti, delle attrezzature e delle biotecnologie per l'industria della birra, del vino, delle bevande e degli alimenti. AEB ha una presenza globale con siti produttivi in tutto il mondo e strutture di ricerca e sviluppo dedicate con laboratori di controllo qualità.

## MANIPOLAZIONE & SICUREZZA

Questo è un prodotto liquido. Una volta aperto, conservare chiuso in luogo fresco e asciutto a <10°C / 50°F.

Gli enzimi sono proteine. L'esposizione può indurre sensibilizzazione e causare reazioni allergiche. Si raccomanda l'uso di dispositivi di protezione per la manipolazione.

Si noti che il prodotto può subire una naturale sedimentazione e decantazione, ma ciò non influisce sulle sue prestazioni.

Per ulteriori informazioni, consultare la scheda di sicurezza (MSDS).

## CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ & GMO

Questo prodotto è realizzato in conformità al sistema di gestione della qualità certificato ISO 9001, applicando le GMP e lo standard HACCP.

L'enzima contenuto in questo prodotto non è prodotto da un microrganismo geneticamente modificato (OGM).

Questo prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti.

*Per ulteriori informazioni, consultare la Scheda di Conformità (CDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group*