

ENDOZYM® Protease GF

ENDOZYM® Protease GF è una miscela di proteasi neutra endopeptidasi prolina-specifica per la produzione di birra senza glutine.

Può essere applicato anche per la chiarifica della birra, per ridurre effetti di chill haze e per migliorare in generale la stabilità colloidale della birra.

PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

COMPOSIZIONE: proteasi neutra, endopeptidasi specifica per la prolina.

ORIGINE: Attività enzimatiche isolate da ceppi selezionati di *Bacillus subtilis* e *Aspergillus niger*.

ATTIVITA' Endopeptidasi prolina-specifica > 2 PPU/g
Proteasi neutra > 500 PNU/g

ASPETTO FISICO Liquido

COLORE Marrone

DENSITA' 1.18 g/ml

BENEFICI DELL'APPLICAZIONE

ENDOZYM® Protease GF è un preparato enzimatico opportunamente formulato per potenziare la stabilità colloidale della birra e facilitare la produzione di birra priva di glutine. La sua attività proteolitica specifica è mirata alla degradazione del glutine e delle proteine coinvolte nell'intorbidamento a freddo (chill haze).

L'analisi post-invecchiamento della birra rivela una migliorata torbidità (valutata attraverso EBC 90° e EBC 25°) e stabilità proteica (valutata tramite EBC Analytica 9.40 e 9.41).

ENDOZYM® Protease GF è ideale per le ricette di birra che non superano il 20% di prodotti di malto ad alto contenuto proteico (come il malto di frumento) o di ingredienti (come il frumento e l'orzo non maltati).

SPECIFICHE

Conta vitale totale < 50000 CFU/ml

Coliformi < 30 CFU/ g

E. coli Non rilevata/assente

Salmonella Non rilevata/assente

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

DOSAGGIO & USO

Dosaggio tipico tra 2 e 10 ml/hl di mosto freddo e birra.

Si raccomanda di aggiungere l'enzima quando il mosto freddo viene trasferito nel fermentatore per la produzione di birra senza glutine o durante la maturazione della birra per motivi di stabilità colloidale.

TEMPERATURA OTTIMALE 10-25°C / 50-77°F

INTERVALLO DEL pH 4,5 - 7,0 (ottimale 5,0-5,5)

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 o inviate un'e-mail a 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