



PAPAYNASE NA

.....
Enzima proteolítico extraído de la papaya (carica papaya)
.....

→ DESCRIPCION TECNICA

Papaynase NA es una proteasa de origen vegetal obtenida del látex de papaya.

Papaynase NA degrada parcialmente las sustancias protéicas y las micropolipépticas responsables del enturbiamiento coloidal de la cerveza, hasta la fase pectídica. Se utiliza en la fase de maduración o en la cerveza filtrada.

Papaynase NA degrada los coloides protéicos que se forman a bajas temperaturas, permitiendo una mayor brillantez de la cerveza a la salida del filtro y una más amplia capacidad de filtración.

Papaynase NA da una notable estabilidad a la cerveza tratada, garantizando la brillantez durante mucho tiempo. Puesto que la actividad estabilizante de **Papaynase NA** esta influenciada por la acción de las sustancias polifenólicas, se tiene que tener presente, que cuanto más bajo es su contenido, tanto más elevada será la acción de la enzima.

Papaynase NA no tiene ninguna influencia sobre las características que determinan el perfume y el aroma, no altera el gusto en ninguno de sus componentes; además no desarrolla ninguna acción negativa en la capacidad de la espuma.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Proteasa vegetal de papaya, con actividad enzimática comprendida entre 0,65 y 0,7 Unidades Anson en hemoglobina por gramo. Excipiente cloruro sódico.

→ DOSIS DE EMPLEO

- 0,5-1 mL/hL durante la fase de maduración de la cerveza.
- 1-1,5 mL/hL en la cerveza filtrada.





PAPAYNASE NA

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver **Papaynase NA** en agua de fabricación (Brauwasser) estéril y sin oxígeno disuelto, al 1:5-10, y añadirla preferiblemente con la ayuda de bombas dosificadoras.

Puede ser adicionada a la cerveza en las siguientes fases de elaboración:

- 1) al trasiego de la bodega de fermentación a la bodega de depósito.
- 2) en los depósitos de la cerveza filtrada.

Es útil recordar que **Papaynase NA**, como todos los enzimas proteolíticos, desarrolla al máximo su actividad durante la pasteurización en botella y la conservación de la cerveza a temperatura ambiente, después de la confección.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Concentración, actividad y pureza.

El excipiente o soporte está formado exclusivamente por cloruro sódico puro.

Para mantener inalterada la energía enzimática de **Papaynase NA**, es aconsejable añadirla separadamente al gel de sílice o a productos a base de PVPP.

Desde el punto de vista bacteriológico **Papaynase NA** corresponde a las normas establecidas por el D.M. 22.10.73 y presenta los requisitos prescritos por el OMS, FAO, JECFA, y FCC concernientes a los enzimas de uso alimentario.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Es necesario conservar **Papaynase NA** en un lugar fresco y seco a una temperatura no superior a los 50°C.

Bombona de 25 kg.

