



# PAPAYNASE NA

Enzima proteolitico per la stabilizzazione della birra



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Papaynase NA** è una proteasi di origine vegetale ricavata dal lattice di papaya.

Stabilizza la birra contro le precipitazioni proteiche **Papaynase NA** degrada parzialmente le sostanze proteiche ed i micropolipeptidi responsabili degli intorbidamenti colloidali della birra, fino alla fase peptonica. Viene utilizzata nella fase di maturazione o nella birra filtrata.

**Papaynase NA** degrada i colloidali proteici formati alle basse temperature, consentendo una maggior brillantezza della birra in uscita dal filtro ed una più ampia capacità totale di filtrazione.

**Papaynase NA** conferisce una notevole stabilità alla birra trattata, garantendone la brillantezza per lungo tempo. Poiché l'attività stabilizzante di **Papaynase NA** è influenzata dall'azione delle sostanze polifenoliche, occorre tener presente che, quanto più basso è il loro tenore, tanto più elevata sarà l'azione dell'enzima.

Non interferisce sui peculiari caratteri della birra **Papaynase NA** non ha alcuna influenza sulle caratteristiche che determinano il profumo e l'aroma, né altera il gusto in nessuna delle sue componenti; inoltre, non svolge alcuna azione negativa sulla tenuta della schiuma.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Proteasi vegetale da lattice di Papaya, con attività enzimatica compresa fra 0,65 e 0,7 Unità Anson su emoglobina per grammo (UAHb/g), oppure 118-127 Unità di Tirosina in µg/g. L'eccipiente o supporto è costituito esclusivamente da cloruro sodico puro.

Per mantenere inalterata l'energia enzimatica di **Papaynase NA**, è bene che essa venga aggiunta separatamente a gel di silice o a prodotti a base di PVPP.

## → DOSI D'IMPIEGO

0,5-1,5 g/hL nella birra filtrata.

## → MODALITÀ D'USO

La dose viene aggiunta nella birra filtrata con una pompa dosatrice.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

**Papaynase NA** è un preparato molto stabile; conservare preferibilmente a temperature inferiori ai 20°C. È un preparato di normale impiego nei processi di lavorazione dei prodotti alimentari. Presenta i requisiti prescritti dall'OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC concernenti gli enzimi per uso alimentare.

Sacchi da kg 10 netti.

