



ENDOZYM Alphamyl PF

Preparato enzimatico purificato a base di alfa-amilasi batterica

→ DESCRIZIONE TECNICA

Endozym Alphamyl PF è un preparato enzimatico di alfa-amilasi termostabile ottenuta da un microorganismo selezionato. La modalità di produzione specifica consente di ottenere un preparato liquido altamente purificato, per l'idrolisi a temperature elevate dell'amido in destrine solubili, maltosio e glucosio.

Endozym Alphamyl PF viene utilizzato per il trattamento dei cereali, è attivo verso un'ampia gamma di pH. **Endozym Alphamyl PF** viene utilizzato nel processo di trasformazione dell'amido in zuccheri semplici, o quando è necessario ridurre la viscosità del prodotto finale.

Endozym Alphamyl PF può essere utilizzato per il trattamento delle miscele contenenti diversi cereali.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Alfa-amilasi di origine batterica purificata derivata da *Bacillus Licheniformis* termoresistente, in soluzione concentrata e stabilizzata; Cloruro di sodio.

Per uso alimentare. Conforme ai Reg. CEE 93/34, 94/35-36, 95/2-31.

Fare riferimento alla legislazione del paese di utilizzo.

→ DOSI D'IMPIEGO

Aggiungere la dose all'acqua di miscela e omogeneizzare per facilitarne l'azione. Le condizioni ottimali di attività sono:

- pH fra 4,5 e 7,5;
- Temperature comprese tra 80 e 90°C. In presenza di forti concentrazioni di amido (15-35%), la temperatura ottimale può raggiungere 100-105°C e si consigliano prove di laboratorio;
- La scomparsa della reazione allo iodio indica il completamento dell'azione enzimatica;
- L'ebollizione provoca l'inattivazione totale dell'enzima.

→ MODALITÀ D'USO

Diluire direttamente in 20-30 parti di mosto non solfitato o acqua demineralizzata oppure aggiungere direttamente sull'uva, al pigiato o al mosto. Utilizzare all'inizio o durante il riempimento delle vasche.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Endozym Alphamyl PF è molto stabile in soluzione, deve essere conservato a temperatura inferiore a 20°C. **Endozym Alphamyl PF** è un preparato di utilizzo corrente nel processo di elaborazione dei prodotti alimentari. È conforme alle norme francesi e CEE, presenta tutti i criteri richiesti dall'OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC sugli enzimi per utilizzo alimentare.

Tank da 1.000 kg.

