



ENDOZYM® Glucacel UHT

.....
Betaglucanasas termoestables, con actividad pentosanasica, celulasica,
xilanasica y arabanasicas
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Endozym Glucacel UHT se emplea en la fase de maceración.

Reduce la viscosidad del mosto y aumenta la capacidad filtro de la mezcla y la posterior filtración de la cerveza. Las otras actividades secundarias presentes (pentosanasica, arabanasicas, celulàsica y xilanasica) permiten aumentar los ciclos de filtración. Mejora la estabilidad de la cerveza terminada.

Óptimo campo de actividad:

- temperatura 50-75°C;
- pH 4,7-7,0.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Complejo enzimático estandarizado, a base de glucanos termoestables, con pentosanasas, celulasas, xilanasas y arabanasicas.

→ DOSIS DE EMPLEO

200-300 g/t de malta.

→ FORMA DE EMPLEO

La dosis se añade en sala cocción en fase de maceración.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se garantiza que **Endozym Glucacel UHT** no es un organismo genéticamente modificado (no OMG). Los sustratos utilizados son supervisados y se derivan de organismos vegetales no modificados genéticamente OMG.

Endozym Glucacel UHT es un preparado muy estable; debe ser conservado en lo posible a temperaturas inferiores a los 20°C. Es un preparado de empleo normal en los procesos de elaboración de los productos alimentarios. Presenta los requisitos establecidos por la OMS (WHO), FAO, JECFA y FCC referente a las enzimas para uso alimentario.

Bidones por 10 Kg netos.

Bidones por 25 Kg netos.

