

# ENDOZYM® Glucacel UHT

**ENDOZYM® Glucacel UHT es una combinación de  $\beta$ -glucanasas y xilanasas, con actividad colateral de celulasas, para reducir la viscosidad del mosto y mejorar la filtrabilidad del mash.**

## PROPIEDADES DEL PRODUCTO

**COMPOSICIÓN:** Combinación de  $\beta$ -glucanasas y xilanasas, con actividad colateral de celulasas.

**ORIGEN:** Derivada de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger* y *Trichoderma reesei*.

<b>ACTIVIDAD</b>	$\beta$ -glucanasa	>290 BGU/g
	xilanasa	>100 UXYL/g

**FORMA FÍSICA** Líquido

**COLOR** Marrón

**DENSIDAD** 1.14 g/ml

## BENEFICIOS DE LA APLICACIÓN

- Mejora la filtrabilidad del mash, especialmente cuando se utilizan maltas de baja calidad, grandes cantidades de aditivos (como cebada sin maltear o avena pelada), o cuando las fuerzas de corte durante la agitación liberan altos niveles de hemicelulosa.
- Reduce la viscosidad del mosto para una separación eficiente y rápida del mismo.
- Aumenta el rendimiento del extracto.
- Recomendado para su uso en recetas de cerveza con más del 40% de aditivos con altos niveles de  $\beta$ -glucano (>200 mg/l) y para cervezas de alta gravedad con una OG >16 °P / 1.068 SG.
- Incrementa la capacidad del fermentador con un rendimiento más rápido.

## ESPECIFICACIONES

<b>Recuento total</b>	< 50000 CFU/ml
<b>Coliformes</b>	< 30 CFU/ g
<b><i>E. coli</i></b>	No detectada/ausente
<b>Salmonella</b>	No detectada/ausente

Para obtener más datos sobre las especificaciones, consulte la Declaración de Conformidad o póngase en contacto con el departamento de Control de Calidad de AEB Group.

## DOSIS Y USO

20-30 ml por 100 kg de malta  
Añadir al mash.

**TEMPERATURA ÓPTIMA:** 50-75°C / 122-170°F

**INTERVALO DE pH:** 4,7 - 7,0 (óptimo 5,0-5,5)

## EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

*Póngase en contacto con el servicio local de atención al cliente de AEB para conocer la disponibilidad de tamaños de envases específicos para su país.*

Almacenar en un lugar fresco y seco <10°C / <50°F hasta 18 meses.

Una vez abierta la botella, utilice el producto lo antes posible y en un plazo máximo de 4 semanas, si se almacena según lo especificado anteriormente. Si durante el almacenamiento de una botella abierta observa signos de deterioro, no la utilice y deseche el contenido adecuadamente. En caso de duda, póngase en contacto con el Servicio Técnico de AEB.

## CUMPLIMIENTO NORMATIVO

Este producto cumple con las especificaciones recomendadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y el Codex sobre Productos Químicos Alimentarios (FCC) para enzimas alimentarias.

Para más información, consulte la Declaración de Conformidad (DDC) o póngase en contacto con el departamento de Control de Calidad del Grupo AEB.

## MANIPULACIÓN Y SEGURIDAD

Este es un producto líquido. Una vez abierto, almacenarlo cerrado en un lugar fresco y seco a <10°C / 50°F.

*Las enzimas son proteínas. La exposición puede inducir sensibilización y provocar reacciones alérgicas. Se recomienda el uso de equipos de protección para su manipulación.*

*Tenga en cuenta que el producto puede sufrir sedimentación y asentamiento natural, pero esto no afecta su rendimiento.*

*Para más información, consulte la ficha de datos de seguridad.*

## CERTIFICACIÓN DE CALIDAD Y OGM

Este producto se produce de acuerdo con el sistema de gestión de calidad certificado ISO 9001, aplicando las BPF y la norma APPCC.

La enzima contenida en este producto no ha sido producida por un microorganismo modificado genéticamente (OMG).

Este producto no se trata con radiaciones ionizantes.

Para más información, consulte la Declaración de Conformidad o póngase en contacto con el departamento de Control de Calidad del Grupo AEB

## CONTACTO

Para más información, visite nuestro sitio web: [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com) o envíe un e-mail a [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com).

El Grupo AEB es líder en levaduras, fermentación, enzimas, filtración, detergentes, equipos y biotecnología para las industrias cervecera, vitivinícola, de bebidas y alimentaria. AEB tiene presencia global con centros de producción en todo el mundo e instalaciones dedicadas a I+D con laboratorios de control de calidad.