

# ENDOZYM® AMG

**Preparado enzimático a base de glucoamilasa para acelerar y maximizar la hidrólisis del almidón en dextrinas y glucosa durante el macerado. El uso de esta enzima también es adecuado para la producción de cervezas atenuadas o con bajo contenido calórico.**

## PROPIEDADES DEL PRODUCTO

COMPOSICIÓN: Glucoamilasa (o Amiloglucosidasa)

ORIGEN: Actividades enzimáticas aisladas de una cepa fúngica de *Aspergillus niger*.

ACTIVIDAD: Amiloglucosidasa 375 U/g

ASPECTO FÍSICO: Líquido

COLOR: Marrón

DENSIDAD: 1.13 g/ml

## BENEFICIOS DE LA APLICACIÓN

ENDOZYM® AMG hidroliza tanto los enlaces glucosídicos  $\alpha$ -1,6 como  $\alpha$ -1,4 del almidón para liberar unidades de glucosa y desestructurar las ramificaciones de la amilopeptina.

Maximiza la conversión del almidón en azúcares fermentables.

Favorece la producción de cervezas muy atenuadas.

Permite la producción de cervezas con bajo contenido de azúcares residuales, como las cervezas ligeras o de bajo contenido calórico.

## ESPECIFICACIONES

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Recuento Total     | < 50000 CFU/ml       |
| <b>Coliformes</b>  | < 30 CFU/ g          |
| Levaduras y Hongos | < 1000 CFU/g         |
| <b>E. coli</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

La dosificación típica de uso es de 0,5-1 L por tonelada de malta o cereales sin maltear/agregados. Se recomienda añadir la enzima durante la maceración, asegurándose de que se homogenice adecuadamente.

Tenga en cuenta que la dosis óptima depende de la composición del grist y del perfil de maceración.

RANGO DE TEMPERATURA: 50-75°C / 122-167°F  
Óptimo: 65°C / 149°F

RANGO DE pH: de 3.0 a 5.5  
Óptimo: 4.0

## 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.

## 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.

## 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