



# PAPAYNASE NA

.....  
Enzima proteolítico extraído de la papaya (carica papaya)  
.....

## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Papaynase NA** es una proteasa de origen vegetal obtenida del látex de papaya.

**Papaynase NA** degrada parcialmente las sustancias protéicas y las micropolipépticas responsables del enturbiamiento coloidal de la cerveza, hasta la fase pectídica.

Se utiliza en la fase de maduración o en la cerveza filtrada.

**Papaynase NA** degrada los coloides protéicos que se forman a bajas temperaturas, permitiendo una mayor brillantez de la cerveza a la salida del filtro y una más amplia capacidad de filtración.

**Papaynase NA** da una notable estabilidad a la cerveza tratada, garantizando la brillantez durante mucho tiempo. Puesto que la actividad estabilizante de **Papaynase NA** esta influenciada por la acción de las sustancias polifenólicas, se tiene que tener presente, que cuanto más bajo es su contenido, tanto más elevada será la acción de la enzima.

**Papaynase NA** no tiene ninguna influencia sobre las características que determinan el perfume y el aroma, no altera el gusto en ninguno de sus componentes; además no desarrolla ninguna acción negativa en la capacidad de la espuma.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteasa vegetal de papaya, con actividad enzimática comprendida entre 0,65 y 0,7 Unidades Anson en hemoglobina por gramo. Excipiente cloruro sódico.

## → DOSIS DE EMPLEO

- 0,5-1 mL/hL durante la fase de maduración de la cerveza.
- 1-1,5 mL/hL en la cerveza filtrada.

## → FORMA DE EMPLEO

Disolver **Papaynase NA** en agua de fabricación (Brauwasser) estéril y sin oxígeno disuelto, al 1:5-10, y adicinarla preferiblemente con la ayuda de bombas dosificadoras.

Puede ser adicionada a la cerveza en las siguientes fases de elaboración:

- 1) al trasiego de la bodega de fermentación a la bodega de depósito.
- 2) en los depósitos de la cerveza filtrada.

Es útil recordar que **Papaynase NA**, como todos los enzimas proteolíticos, desarrolla al máximo su actividad durante la pasteurización en botella y la conservación de la cerveza a temperatura ambiente, después de la confección.





## PAPAYNASE NA

### → INFORMACIÓN ADICIONAL

Concentración, actividad y pureza.

El excipiente o soporte está formado exclusivamente por cloruro sódico puro.

Para mantener inalterada la energía enzimática de **Papaynase NA**, es aconsejable adicionarla separadamente al gel de sílice o a productos a base de PVPP.

Desde el punto de vista bacteriológico **Papaynase NA** corresponde a las normas establecidas por el D.M. 22.10.73 y presenta los requisitos prescritos por el OMS, FAO, JECFA, y FCC concernientes a los enzimas de uso alimentario.

### → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Es necesario conservar **Papaynase NA** en un lugar fresco y seco a una temperatura no superior a los 50°C.

Bombona de 25 kg.

