



ENDOZYM[®] Protease GF

啤酒敏感蛋白（含谷蛋白）水解酶

能够改善啤酒胶体稳定性的酶制剂



→ 技术说明

Endozym Protease GF是促进敏感蛋白降解的酶促解决方案，能够避免冷藏浑浊。对储存后啤酒进行的分析表明，浊度（EBC 90°、EBC 25°）和蛋白质稳定性（EBC分析法9.40、9.41）都得到优化。得益于光谱范围广，蛋白质的降解包含分解谷蛋白（Elisa竞争测定法，毫克/升，适合生产无谷蛋白啤酒），且不对泡沫稳定性（泡持测定仪Nibem）产生影响。

使用本制剂可使蛋白质的肽键部分水解或全部水解。水解程度取决于原材料的质量和酶制剂的用量（克/百升冷麦汁）。

→ 成分和技术特征

内肽酶和外肽酶溶液。

- 蛋白水解活性：> 450 U / g (EC N°232-642-4)
- 源自：黑曲霉菌和枯草芽孢杆菌
- 保护剂：甘油、山梨酸钾、苯甲酸钠。

指示值+/- 5%。
用于啤酒。

→ 用量

2-6 g/hL.

→ 使用说明

在冷麦汁向发酵罐转移过程中直接加入罐中或通过在线计量添加装置添加。

→ 其他信息

谷蛋白分析通过Ridascreen Gliadin麦麸蛋白/谷蛋白检测试剂盒完成。

→ 包装形式和储存方法

在原始包装内密封保存。存放于干燥、无异味处，避免光照，温度<20°C，请勿冷冻。在包装标识的“最佳日期”前使用。打开后尽快使用。

- 250克/瓶。
- 1千克/瓶。
- 10千克/桶。

