



# ENDOZYM® Protease GF

Formulado enzimático para la mejora de la estabilidad coloidal de la cerveza



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Endozym Protease GF** es una solución enzimática con actividad proteolítica específica para la degradación de las proteínas responsables del enturbiamiento en frío (chill haze). El análisis de la cerveza después del envejecimiento muestra una mejor turbidez (EBC 90°, EBC 25°) y estabilidad proteica (EBC Analítica 9.40 y 9.41). Gracias a su amplio espectro de actividad, la degradación de las proteínas incluye gluten (análisis Elisa, mg/L), sin afectar la estabilidad de la espuma (Nibem).

El uso de este preparado permite la total o parcial hidrólisis de los enlaces peptídicos proteicos, dependiendo de la calidad de la materia prima y de la dosis de la enzima (g/hL de mosto frío).

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solución de endopeptidasas y exopeptidasas.

• Actividad proteica: > 450 U/g (EC N°232-642-4)

Valores indicativos ± 5%.

Pera uso cervecero

## → DOSIS DE EMPLEO

2-6 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Adicionar al mosto frío durante el paso al fermentador, directamente en el tanque o con un dosificador en línea.

## → INFORMACIÓN ADICIONAL

Análisis del gluten obtenido con el kit Ridascreen Gliadin.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en el envase original cerrado, al abrigo de la luz, en un lugar seco y sin olores a temperatura <20 ° C. No congelar. Respetar la fecha de caducidad indicada en el envase. Usar rápidamente después de su apertura.

Paquete de 250 gr. en caja de 1 kg

