

# ENDOZYM<sup>®</sup> Protease GF

**ENDOZYM<sup>®</sup> Protease GF es una mezcla de proteasa neutra endopeptidasa prolina-específica para la producción de cerveza sin gluten.**

Puede aplicarse también para la clarificación de la cerveza, para reducir los efectos de chill haze y para mejorar en general la estabilidad coloidal de la cerveza.

## PROPIEDADES DEL PRODUCTO

**COMPOSICIÓN:** proteasa neutra, endopeptidasa específica para la prolina.

**ORIGEN:** Actividades enzimáticas aisladas de cepas seleccionadas de *Bacillus subtilis* y *Aspergillus niger*.

**ACTIVIDAD** Endopeptidasa prolina-específica > 2 PPU/g  
Proteasa neutra > 500 PNU/g

**ASPECTO FÍSICO** Líquido

**COLOR** Marrón

**DENSIDAD** 1.18 g/ml

## BENEFICIOS DE LA APLICACIÓN

ENDOZYM<sup>®</sup> Protease GF es un preparado enzimático especialmente formulado para mejorar la estabilidad coloidal de la cerveza y facilitar la producción de cerveza sin gluten. Su actividad proteolítica específica está dirigida a la degradación del gluten y de las proteínas implicadas en la turbidez por frío (chill haze).

El análisis posterior al envejecimiento de la cerveza revela una turbidez mejorada (evaluada mediante EBC 90° y EBC 25°) y estabilidad proteica (evaluada mediante EBC Analítica 9.40 y 9.41).

ENDOZYM<sup>®</sup> Protease GF es ideal para recetas de cerveza que no superen el 20% de productos de malta con alto contenido proteico (como la malta de trigo) o de ingredientes (como el trigo y la cebada sin maltar).

## ESPECIFICACIONES

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

*Para más información sobre especificaciones, consulte la Declaración de Conformidad (DDC) o póngase en contacto con el Departamento de Control de Calidad de AEB Group.*

## DOSIS & USO

Dosis entre 2 y 10 ml/hl de mosto frío y cerveza. Se recomienda añadir la enzima cuando el mosto frío se transfiere al fermentador para la producción de cerveza sin gluten o durante la maduración de la cerveza por razones de estabilidad coloidal. TEMPERATURA ÓPTIMA 10-25°C / 50-77°F

RANGO de pH 4,5 - 7,0 (óptimo 5,0-5,5)

## ALMACENAMIENTO & CONSERVACIÓN

*Póngase en contacto con el equipo local de atención al cliente de AEB para conocer la disponibilidad de los paquetes específicos de 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.

## CONFORMIDAD

*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 & 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.



AEB ARGENTINA S.A.

Carril Rodríguez Peña, 4084, M5522CKP, Maipú, Mendoza (AR)

Tel/Fax: +54 (261) 4979144/4978258

[recepcion@aebargentina.com.ar](mailto:recepcion@aebargentina.com.ar) - [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com)