

# ENDOZYM® Alphamyl SB1

Alpha-amylase thermostable optimisant l'hydrolyse de l'amidon pour augmenter le rendement brassicole, même avec céréales non maltées.



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**ENDOZYM®Alphamyl SB1** est une préparation enzymatique d'alpha-amylase thermostable purifiée pour les brasseries. C'est une enzyme liquide d'origine bactérienne utilisée à des températures plus élevées par rapport aux autres amylases bactériennes.

**ENDOZYM®Alphamyl SB1** est employée pendant le brassage pour faciliter l'hydrolyse de l'amidon et sa transformation rapide en maltose, en glucose et dextrines solubles.

**ENDOZYM®Alphamyl SB1** est employée lorsque le pouvoir diastasique du malt est insuffisant pour la production de la bière et lorsque le type de bière à produire nécessite un traitement des grains crus avant la cuisson.

### **ENDOZYM®Alphamyl SB1 :**

- réduit rapidement la viscosité de l'empâtement des céréales,
- évite la gélatinisation et favorise l'extraction d'un moût plus concentré,
- augmente le rendement de la phase de brassage.

**ENDOZYM®Alphamyl SB1** peut être utilisée pour le traitement des mélanges contenant des céréales non maltées, avant ébullition et mélangée au brassin.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Préparation enzymatique d'α-amylase (6000 TAU/g).

Activités enzymatiques isolées de la souche bactérienne *Bacillus licheniformis*.

Pour usage alimentaire. Pour usage brassicole.

## → DOSES D'EMPLOI

200-600 ml/tonne de grain.

## → MODE D'EMPLOI

Il est recommandé de l'ajouter pendant la phase d'empâtement ou de cuisson du grain. Le produit est ajouté à l'eau d'empâtement et homogénéisé pour faciliter son action.

### Les conditions optimales sont :

- pH compris entre 4,5 et 5,8
- températures comprises entre 80 et 90°C (en fortes concentrations d'amidon (15-35%)
- La disparition de la réaction à l'iode indique l'achèvement de l'action enzymatique.
- L'ébullition du moût provoque l'inactivation totale de l'enzyme.





## ENDOZYM® Alphamyl SB1

### → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeur et à une température < 10°C. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- Bidon de 25 Kg
- Cuve de 1000 Kg

