

Endozym® AMG

Préparation enzymatique purifiée à base de gluco-amylase, pour une dégradation totale de l'amidon.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Endozym®AMG est une amyloglucosidase/exoglucosidase capable d'hydrolyser les liaisons glycosidiques alpha-1,6 et alpha-1,4 de l'amidon. Son action permet de libérer des unités de glucose simples à partir des extrémités non-réductrices de l'amidon liquéfié et des dextrines. Son application permet d'obtenir la conversion complète de l'amidon liquéfié en glucose. **Endozym®AMG** est utilisée pendant la phase de brassage pour faciliter l'hydrolyse de l'amidon et sa transformation rapide. Elle est également utilisée dans la production de bières diététiques à faible teneur en hydrates de carbone résiduels. **Endozym®AMG** peut également être utilisée en fermentation pour augmenter la quantité de sucres fermentescibles.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Préparation enzymatique à base d'amylo-glucosidase, obtenue par fermentation d'une souche sélectionnée.

→ DOSES D'EMPLOI

- 500 g/t de céréales maltées (le dosage varie en fonction de l'atténuation désirée de la bière).
- Au brassage: 0,5-1 kg/tonne de grains crus (la quantité varie selon les conditions de production et les process utilisés).
- En fermentation: 0,5-4 g/hL de moût.

→ MODE D'EMPLOI

La dose est ajoutée dans la salle à brasser durant l'empâtement (blé cru ou malt).

Au brassage : ajouter le produit à l'eau d'empâtement.

En fermentation : ajouter le produit directement en début de fermentation

Les conditions d'utilisation sont:

- pH compris entre 3,5 et 5
- températures comprises entre 20 et 65°C maximum.

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.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Endozym®AMG est une préparation très stable. Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température <20°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

Il s'agit d'une préparation normalement utilisée dans la transformation des aliments. Il répond aux exigences de l'OMS (OMS), de la FAO, du JECFA et de la FCC concernant les enzymes alimentaires.

- Carton de 4 kg (4 x Flacon de 1 kg).
- Bidons de 25 kg.

