



# ENDOZYM<sup>®</sup> Brewmix Plus

.....  
Multiaktive Pilze und Bakterien in flüssiger Form  
.....

## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**Endozym Brewmix Plus** wurde von AEB als Mischung aus neutraler Protease, thermostabiler Alpha-Amylase und einer Reihe von B-Glucanasen formuliert. Die verschiedenen GVO-freien Aktivitäten werden durch separate Gärungen ausgewählter Stämme - *Bacillus subtilis* und *Aspergillus niger* erzeugt.

**Endozym Brewmix Plus** enthält komplementäre sekundäre Aktivitäten mit einer hohen Konzentration an Cellulase, Pentosanase und Arabanase, wodurch die Filtrationsraten verbessert werden. Alpha-Amylase ermöglicht den Abbau von Amylopektin und Amylose (Alpha-1,4-Verknüpfung) zu löslichen Maltodextrinen und Oligosacchariden und reduziert die Mostviskosität. Die Aktivität der Alpha-Amylase ist eine Endo-Amylase. Neutrale Protease ist eine Endo-Protease, die Eiweiße zu löslichen Peptiden abbaut.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Mischung aus neutralem Eiweiß, thermostabilisierter Alpha-Amylase und Beta-Glucanase.

## → DOSIERUNG

300-900 g/Tonnen Malz.

## → GEBRAUCHSANWEISUNG

Das Produkt wird während des Maischens im Sudhaus zugegeben.

## → LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kann bei <20 °C bis zu 12 Monate gelagert werden.

Flaschen mit 0,25 kg Nettogewicht in Kartons zu 1 kg.  
Flaschen mit 1 kg Nettogewicht in Kartons zu 4 kg.  
Fässer mit 25 kg Nettogewicht.

