

ENDOZYM® Brewmix Plus

ENDOZYM® Brewmix Plus est un mélange complexe d' α -amylase thermostable, de β -glucanase, de xylanase et de protéase neutre.

Conçu pour améliorer le rendement de la brasserie, réduire le temps d'empâtage, améliorer la filtrabilité du mélange d'empâtage et augmenter le rendement. Permet une plus grande flexibilité dans le choix des matières premières, permettant l'utilisation de jusqu'à 30 % de substituts non maltés.

PROPRIÉTÉS DU PRODUIT

COMPOSITION : mélange d' α -amylase, β -glucanase, glycosidase, xylanase et protéase neutre.

ORIGINE : Activités enzymatiques isolées de souches de *Bacillus subtilis*, *Aspergillus niger* et *Trichoderma*

ACTIVITÉ : α -amylase >1000 LAU/g
 β -glucanase >250 BGU/g
Protéase >600 AZO/g
Xylanase 360 UXYL/g

FORME PHYSIQUE : Liquide

COULEUR : Marron clair à foncé

DENSITÉ : 1,13 – 1,17 g/ml

AVANTAGES DE L'APPLICATION

- Optimisation flexible des recettes
- Réduction du temps d'empâtage
- Rendements élevés en extrait
- Amélioration de la filtrabilité du mélange d'empâtage
- Augmentation de la génération de protéines solubles et de FAN (azote assimilable par les levures)

SPÉCIFICATIONS

Compte total de viabilité	< 50000 ufc/ml
Coliformes	< 30 /ml
<i>E. coli</i>	Non détecté / absent
Espèces de <i>Salmonella</i>	Non détecté / absent
Levures	< 10000 ufc/ml

Pour des données supplémentaires de spécifications, veuillez vous référer à la fiche de données de conformité (CDS) ou contacter le contrôle qualité du groupe AEB

DOSAGE & APPLICATION

Le dosage typique est de 300-600 g/tonne de grist.

Il est recommandé d'ajouter pendant l'empâtage.

Notez que le dosage optimal dépendra de la composition du grist et du profil d'empâtage.

TEMPÉRATURE OPTIMALE : 35°C / 80°F

PLAGE DE pH : 3,6 – 6,0 (Optimal 4,5)

EMBALLAGE ET STOCKAGE

Veillez contacter votre équipe locale de support client AEB pour connaître les tailles d'emballage disponibles dans votre pays.

Conservez dans un endroit frais et sec à <10°C / <50°F pendant un maximum de 18 mois.

Après ouverture de la bouteille, utilisez le produit le plus rapidement possible et dans un délai maximum de 4 semaines tout en le conservant comme indiqué ci-dessus. Si des signes de détérioration apparaissent pendant le stockage d'une bouteille ouverte, ne pas utiliser et jeter le contenu de manière appropriée. En cas de doute, veuillez contacter le service technique AEB.

CONFORMITÉ

Ce produit est conforme aux spécifications recommandées pour les enzymes de qualité alimentaire données par le comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA) et le Food Chemicals Codex (FCC).

Pour plus d'informations, veuillez vous référer à la fiche de données de conformité (CDS) ou contacter le contrôle qualité du groupe AEB.

CONTACTEZ-NOUS

Pour plus d'informations, veuillez visiter notre site internet à l'adresse www.aeb-group.com ou envoyer un email à info@aeb-group.com

Le groupe AEB est un leader dans les domaines des levures, de la fermentation, des enzymes, de la filtration, des détergents, des équipements et de la biotechnologie pour les industries de la bière, du vin, des boissons et de l'alimentation. AEB a une présence mondiale avec des sites de production dans le monde entier et des installations de R&D dédiées avec des laboratoires de contrôle de la qualité.

MANIPULATION ET SÉCURITÉ

Ceci est un produit liquide. Une fois ouvert, conservez-le dans un endroit frais et sec à <10°C / <50°F.

Les enzymes sont des protéines. L'exposition peut induire une sensibilisation et provoquer des réactions allergiques. Il est recommandé d'utiliser des équipements de protection lors de la manipulation.

Notez que des sédimentations naturelles peuvent se produire dans le produit, mais cela n'affectera pas ses performances.

Veillez vous référer à la fiche de données de sécurité (FDS) pour plus d'informations.

ASSURANCE QUALITÉ ET STATUT OGM

Ce produit est fabriqué conformément au système de gestion de la qualité certifié ISO 9001, en appliquant les normes GMP et HACCP.

L'enzyme de ce produit n'est pas produite à partir d'un microorganisme génétiquement modifié (OGM).

Ce produit n'est pas traité par irradiation ionisante..

Pour plus d'informations, veuillez vous référer à la fiche de données de conformité (CDS) ou contacter le contrôle qualité du groupe AEB.