

# Endozym<sup>®</sup> Glucacel Plus

β-glucanase thermostable ultra-concentrée garantissant filtrabilité et rendement pour les opérations de filtration de la maische et de la bière.

## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**Endozym<sup>®</sup> Glucacel Plus** est une formulation enzymatique fortement concentrée. Les activités β-glucanases évitent la formation du gel de glucane responsable de la viscosité de la maische et de la bière. Les activités cellulases et xylanases garantissent un découpage des autres chaînes polysaccharidiques non fermentescibles.

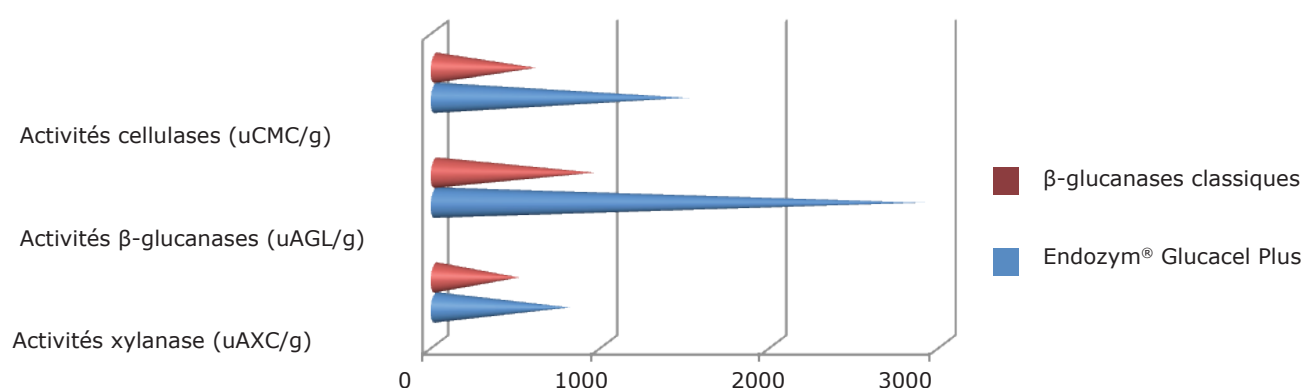
La filtrabilité de la maische est donc optimisée tout en évitant l'apparition de passage préférentiel synonyme de perte de rendement ( $^{\circ}\text{P}$ , cP,  $\Delta\text{p}$  pour le filtre presse ou Meura 2001, durée de filtration pour les cuves filtres). **Endozym<sup>®</sup> Glucacel Plus** est ainsi efficace sur les malts classiques ainsi que sur tous les malts spéciaux ; enzymes idéales pour les grains crus riches en arabinoxylanes, celluloses et hemicelluloses.

L'action enzymatique est visible jusqu'à la filtration de la bière, diminuant la turbidité (EBC 90° et 25°) et la montée en pression du filtre ( $\Delta\text{p/h}$ ).

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Préparation enzymatique liquide d'origine bactérienne thermostable, composée de β-glucanases et d'hémicellulases à très forte concentration, ainsi que d'activités xylanases.

### Descriptif des activités principales d'une β-glucanase en brasserie





# Endozym® Glucacel Plus

## → DOSES D'EMPLOI

De 150 à 300 g/T de malt et de céréales non maltées à forte teneur en polysaccharides non amidonnés. Le dosage optimal dépend du type et de la qualité des matières premières utilisées, il est conseillé de réaliser des tests en laboratoire (brassin conventionnel EBC, TEPRAL).

### Conditions optimales d'utilisation:

Température : 50 – 75°C

pH : 4,7 – 7,0

## → MODE D'EMPLOI

**Endozym® Glucacel Plus** est ajoutée en cuve d'empattage, après acidification du moût. Etant donné le caractère thermostable, les spectres des activités enzymatiques est utilisé dans sa totalité.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Bidons plastiques de 10 et 25 kg.  
Disponible en cuve.

**Endozym® Glucacel Plus** est très stable, lorsqu'elle est conservée à une température inférieure à 20°C, idéalement entre 4 et 10°C.

**Endozym® Glucacel Plus** est une préparation conforme à l'utilisation dans les procédés agro-alimentaires en accord avec la régulation de l'OMS (WHO), FAO, JECFA et FCC concernant les enzymes « Food Grade ».

Pour application en brasserie et distillerie, conforme à la réglementation CE.

