



PAPAYNASE NA

Enzyme protéolytique pour la stabilisation de la bière



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Papaynase NA est une protéase d'origine végétale obtenue à partir du latex de papaye.

Elle stabilise la bière contre les précipitations protéiques. **Papaynase NA** dégrade partiellement les substances protéiques et les micro-polypeptides responsables du trouble colloïdal de la bière, jusqu'à la phase peptonique. Elle est utilisée en phase de maturation ou dans la bière filtrée.

Papaynase NA dégrade les colloïdes protéiques formés à basse température, permettant une plus grande brillance de la bière sortant du filtre et une plus grande capacité de filtration totale.

Papaynase NA confère une stabilité remarquable à la bière traitée, garantissant son éclat pendant longtemps. L'activité stabilisante de **Papaynase NA** étant influencée par l'action des substances polyphénoliques, il faut garder à l'esprit que plus leur teneur est faible, plus l'action de l'enzyme est élevée.

Papaynase NA n'interfère pas avec les caractéristiques particulières de la bière, n'a aucune influence sur les caractéristiques qui déterminent le parfum et l'arôme, et n'altère le goût d'aucun de ses composants ; de plus, elle n'a aucune action négative sur la mousse.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Protéase végétale de latex de papaye, à activité enzymatique comprise entre 0,65 et 0,7 Unités Anson sur l'hémoglobine par gramme (UAHb/g), soit 118-127 Unités Tyrosine en µg/g. L'excipient ou support est constitué exclusivement de chlorure de sodium pur.

Pour conserver l'énergie enzymatique de **Papaynase NA**, il est conseillé de l'ajouter séparément au gel de silice ou aux produits à base de PVPP.

→ DOSES D'EMPLOI

0,5-1,5 g/hl dans la bière filtrée.

→ MODE D'EMPLOI

La dose est ajoutée dans la bière filtrée avec une pompe doseuse.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Papaynase NA est une préparation très stable ; conserver de préférence à des températures inférieures à 20 °C. C'est une préparation normalement utilisée dans les processus de transformation des aliments. Il répond aux exigences de l'OMS (WHO), FAO, ECFA et FCC concernant les enzymes pour usage alimentaire.

Sacs de 10 kg net.

