



ENDOZYM Alphamyl SB2

Enzima alfa-amilase de origem fúngica

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Endozym Alphamyl SB2 degrada por completo o amido em dextrinas originando a formação de maltose.

A grande atividade da enzima constituinte da **Endozym Alphamyl SB2** facilita a estabilização do produto final que conserva inalteradas as melhores características organolépticas. Este coadjuvante enzimático é utilizado quando o potencial enzimático do malte é insuficiente e também em presença de uma concentração de amido que faz com que o teste específico tenha um resultado positivo.

Conforme os testes realizados, verifica-se constantemente que este preparado aumenta a capacidade produtiva das indústrias porque melhora e aumenta a filtrabilidade.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alfa-amilase purificada extraída de espécies selecionadas de *Aspergillus oryzae*, sendo fornecida em uma solução concentrada e estabilizada.

→ DOSES RECOMENDADAS

2-5 g/hL de cerveja.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar a dose no tank de fermentação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Bombonas de 25 kg.

