



ENDOZYM Alphamyl SB1

Enzima alfa-amilase de origem bacteriana

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Endozym Alphamyl SB1 é usado a atua a temperaturas mais elevadas em relação às demais amilases bacterianas. É utilizada na sala de brassagem durante a mistura para facilitar a hidrólise do amido e também para pronta trans- formação em maltose, glucose e dextrinas solúveis.

Endozym Alphamyl SB1:

- reduz rapidamente a viscosidade os cereais de mistura;
- promove a extração de um mosto mais concentrado aumentando o rendimento durante a etapa de mistura.

Pode também ser utilizado para o tratamento que contém mistura de cereais não-maltados antes da fervura e antes da adição do malte na mistura.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alfa-amilase de origem bacteriana purificada proveniente de estirpe de Bacillus Licheniformis, concentrada, padronizada e estabilizada.

→ DOSES RECOMENDADAS

10-30 mL/100 kg de grãos.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar o produto na água de mistura e homogeneizar para facilitar a sua ação. As condições ótimas para a sua atividades são:

- pH entre 4,5 e 5,8;
- máxima eficácia a teperaturas entre 80 e 90°C.

A conclusão da ação enzimática é nitidamente evidenciada pelo desaparecimento na reação ao iodo. A sucessiva fervura do mosto conduz à total inativação da enzima.





ENDOZYM Alphamyl SB1

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Garante-se que **Endozym Alphamyl SB1** não é um organismo geneticamente modificado (não OGM). Os substratos utilizados são controlados e derivados de organismos vegetais não OMG.

Endozym Alphamyl SB1 é um preparado muito estável; conservar preferencialmente a uma temperatura que não exceda 20°C. É um preparado de utilização comum para emprego nos processos de fabricação dos produtos alimentícios. Apresenta os requisitos prescritos pela OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC sobre as enzimas para uso alimentar.

Para uso na indústria cervejeira. Conforme Regulamentos da CEE.

Bombonas de 10 e 20 kg.

