



# ENDOZYM AGP 120

Preparado enzimático complexo produzido de cepas fúngicas e bacterianas selecionadas

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Endozym AGP 120** é utilizado para o tratamento do mosto de cerveja durante a fermentação. **Endozym AGP 120** é um preparado utilizado para a completa redução das dextrinas do amido.

O complexo enzimático de **Endozym AGP 120** permite a hidrólise de amido e dextrinas em açúcares fermentáveis. A ação das dextrinases libera no meio açúcares fermentáveis para produzir um maior grau alcoólico. **Endozym AGP 120** é padronizado por conter mínimo 1.000 FAU/g, mínimo 200 AMG/g.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Complexo enzimático padronizado, a base de alfa-amilase, amiloglicosidase, pululanase e outras dextrinases.

## → DOSES RECOMENDADAS

5-15 g/hL em fermentação. Todavia a dosagem ideal depende da composição das matérias primas e dos parâmetros específicos de processo (temperatura, fermentação, etc.) .  
Efetuar diversos testes (em laboratório) para ajustar a dosagem e providenciar a filtração da cerveja.

## → MODO DE APLICAR

A dose é adicionada no início da fermentação.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

**Endozym AGP 120** é um preparado enzimático muito estável; deve ser conservado possivelmente em uma temperatura inferior aos 10°C. **Endozym AGP 120** é um preparado de emprego normal nos processos de produção de produtos alimentares. Apresenta os requisitos prescritos pelas OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC referentes às enzimas para uso alimentar.

Bombonas plásticas de 10 ou 25 kg.  
BIG de plástico de kg 1000.

