



ENDOZYM Brewmix Plus

.....
Produto de atividade fúngica e bactericida, multiativa e termoestável, para o tratamento em sala de cozimento de malte e cereais
.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Endozym Brewmix e **Endozym Brewmix Plus** foram formulados pe AEB como uma mistura de protease neutra, alfa-amilase termoestável e uma gama de β -glucanase. As diversas atividades não OGM são produzidas de fermentações separadas de cepas selecionadas de *Bacillus subtilis* e *Aspergillus niger*.

Endozym Brewmix Plus contém atividades secundárias complementares com uma elevada concentração de celulase, pentosanase e arabanase, que melhoram por consequência a taxa de filtração.

A alfa-amilase permite a degradação de amilopectina e amilase (ligação α -1,4) em maltodextrinas e oligossacarídeos solúveis e reduz a viscosidade do mosto. A atividade de alfa-amilase é uma endoamilase.

A protease neutra é uma endoprotease, que degrada as pectinas em peptídeos solúveis.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de protease neutra, alfa-amilase termoestável e uma gama de β -glucanase.

→ DOSES RECOMENDADAS

300-900 g/t de malte.

→ MODO DE APLICAR

A dose é adicionada em sala cozimento em fase de amostamento.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Até 12 meses em temperatura < 20°C.

Bombonas plásticas de 10 ou 25 kg.

