



ENDOZYM[®] Protease NP

Enzima proteolítico activo con pH neutro

→ DESCRIPCIÓN

ENDOZYM[®] Protease NP es un preparado enzimático de proteasa neutra obtenido por fermentación sumergida de cepas seleccionadas de *Bacillus subtilis*.

Diseñado para hidrolizar proteínas en condiciones de pH neutro, contiene actividades peptidasas altamente concentradas que permiten la liberación de aminoácidos y péptidos.

ENDOZYM[®] Protease NP se utiliza en la sala de cocción al principio de la maceración porque produce FAN que posteriormente es útil para la nutrición de la levadura.

También se utiliza en la producción de bebidas a base de plantas por sí solo o como aditivo de otros preparados enzimáticos durante la maceración y la extracción para ayudar en muchos aspectos de los pasos posteriores de la producción:

- Mejora del proceso de clarificación mediante el uso de bentonita, gelatina y sol de sílice.
- Aumento de la eficacia y rendimiento de filtración y ultrafiltración.
- Mejora de la estabilidad coloidal del producto terminado a lo largo del tiempo.

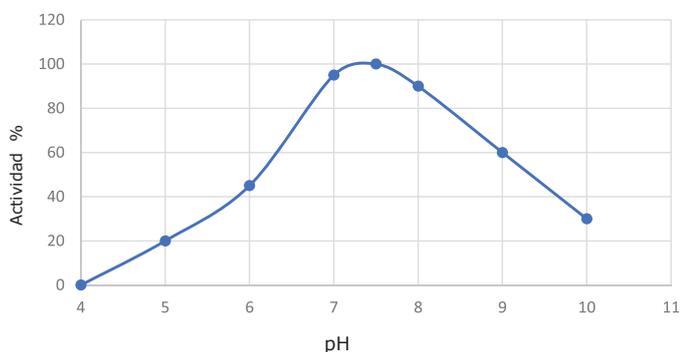
→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparado enzimático compuesto de proteasa neutra de origen bacteriano.

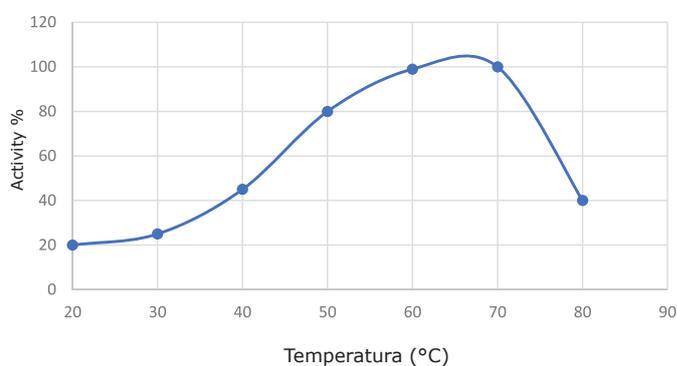
Condiciones óptimas de uso:

- Temperatura comprendida entre los 45 y 55°C.
- pH comprendido entre los 5 y 8,5

Efecto del pH sobre la actividad



Efecto de la temperatura sobre la actividad





ENDOZYM Protease NP

→ DOSIS Y TIEMPO DE EMPLEO

En la elaboración de cerveza, se utilizan entre 30 y 150 g/T de malta al principio de la maceración.

Para la producción de bebidas vegetales, una dosis de entre 30 y 150 g/T de harina o granos de cereal da como resultado la hidrólisis completa de las proteínas en 60 a 120 minutos. La dosis y el tiempo de uso pueden variar en función de la temperatura y el pH de la mezcla y de la composición de la masa a tratar.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar Endozym Protease NP con bombas volumétricas en los depósitos. Para proteger la acción enzimática, hay que recordar que el producto siempre debe añadirse por separado de otros clarificantes, por ej.: gel o sol de sílice y productos a base de gelatina

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

La proteasa neutra que la compone está producida por el microorganismo de origen natural *Bacillus subtilis*.

Pureza microbiológica:

Microorganismos aerobios mesófilos vivos <50.000/g

Coliformes <30/g

Salmonella negativa en 25 g

Staphylococcus aureus: ausente en 1g

Actividad antibacteriana: negativa

Micotoxinas: ausencia de cantidades declarables

sulfatos reducidos <30/g enterobacterias <10/g

Metales pesados:

Cadmio <0,5 mg/kg

Mercurio <0,5 mg/kg

Arsénico <3 mg/kg

Plomo <5 mg/kg

→ CONSERVACION Y CONECCIÓN

Conservar en su envase original cerrado, al abrigo de la luz, en lugar fresco, seco y libre de olores, a temperaturas entre 5 y 15°C. No congelar.

Respetar la fecha de caducidad indicada en el envase. Usar rápidamente después de abrir.

Bombona de plástico de 25 netos.

