



# ENDOZYM<sup>®</sup> Brewmix Plus

.....  
Enzima líquido con actividad fúngica, bacteriana, multiactiva y termoestable para el tratamiento de malta y cereales en sala de cocción  
.....

## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Endozym Brewmix y **Endozym Brewmix Plus** han sido formulados por AEB como una mezcla de proteasa neutras, alfa-amilasas termoestables y una gama de B-glucanasas. Las diversas actividades no OGM se producen por fermentaciones separadas de las cepas seleccionadas *Bacillus subtilis* y *Aspergillus niger*.

**Endozym Brewmix Plus** contiene actividades secundarias complementarias con elevada concentración de celulasas, pentosanasas y arabinasas, mejorando con ello el rendimiento en filtración.

Las Alpha-amilasas permiten la degradación de los amylopectinas y amilosas (alpha-1,4 relación) en maltodextrinas solubles y oligosacáridos reduciendo la viscosidad del mosto. La actividad de la alpha-amilasa es una endo-amilasa.

La proteasa neutra es una endo-proteasa degradando las proteínas en peptidas solubles.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mezcla de proteasa neutras, alfa-amilasas termoestables y una gama de B-glucanasas.

## → DOSIS DE EMPLEO

300-900 g/t de malta.

## → FORMA DE EMPLEO

La dosis se adiciona en sala de cocción en mosto.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

< 20°C hasta 12 meses.

Bombonas de 25 kg.

Bombonas de 10 kg.

