



# ENDOZYM® AGP 120

Preparato enzimatico complesso prodotto da ceppi fungini e batterici selezionati



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Endozym AGP 120** è una miscela preparata tramite fermentazione controllata di ceppi fungini e batterici:

- \* amiloglicosidasi, che degrada completamente in zuccheri fermentabili i legami alfa-1,4 e alfa-1,6 glucosidici di amido, destrine e oligosaccaridi;
- \* alfa-amilasi, che idrolizza in destrine il legame alfa-1,4 glucosidico dell'amido per produrre grandi quantità di oligosaccaridi, maltotriosio e maltosio.

Contiene attività secondaria di:

- \* pullulanasi, che è un enzima deramificante che idrolizza i legami alfa-1,6 glucosidici dell'amilopectina in amido liquefatto per produrre oligosaccaridi.

**Endozym AGP 120** viene utilizzato per il trattamento del mosto di birra durante la fermentazione.

**Endozym AGP 120** è un preparato utilizzato per la completa riduzione delle destrine dell'amido. Il complesso enzimatico di **Endozym AGP 120** consente l'idrolisi di amido e destrine in zuccheri fermentescibili. L'azione della destrinasi rilascia nel mezzo zuccheri fermentabili per produrre un maggiore grado alcolico.

**Endozym AGP 120** è standardizzato per contenere:

- minimo 1.000 FAU/g, minimo 200 AMG/g. I metodi analitici per la determinazione di FAU (Unità di Amilasi), AMG/g (Unità di Amiloglicosidasi) e PLU/g sono disponibili su richiesta.

**Endozym AGP 120** è un preparato liquido marrone con una densità di 1,20-1,30 g/mL.

Ottimo range di processo:

- Temperatura 10-20°C
- pH 4,0-5,5.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Complesso enzimatico standardizzato, a base di alfa-amilasi, amiloglicosidasi. Contiene attività secondarie di pullulanasi ed altre destrinasi.

## → DOSI D'IMPIEGO

3-10 g/hL all'inizio della fermentazione. Tuttavia il dosaggio ottimale dipende alla composizione delle materie prime e dagli specifici parametri di processo (temperatura, fermentazione, ecc.).

Effettuare diverse prove in laboratorio per ottimizzare il dosaggio.





## ENDOZYM® AGP 120

### → MODALITÀ D'USO

La dose viene aggiunta all'inizio della fermentazione.

### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

**Endozym AGP 120** è un preparato molto stabile; conservare preferibilmente a temperature inferiori ai 10°C. E' un preparato di normale impiego nei processi di lavorazione dei prodotti alimentari. Presenta i requisiti prescritti dall'OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC concernenti gli enzimi per uso alimentare.

Taniche da kg 10 o 25 netti.

BIG da kg 1000 netti.

