



ENDOZYM® Alphamyl PF NaCl

Enzima a base de alfa-amilasa termoestable de origen bacteriano

→ DESCRIPCIÓN

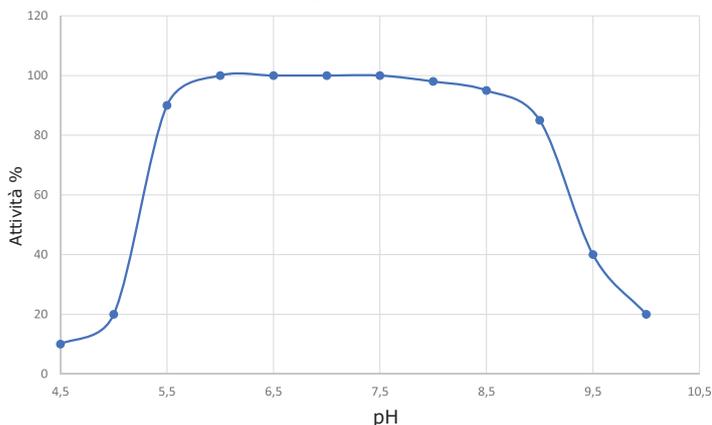
ENDOZYM® Alphamyl PF NaCl es un producto altamente concentrado a base de α -amilasa termoestable en forma líquida producido mediante fermentación bacteriana sumergida de *Bacillus licheniformis*. Su uso está recomendado principalmente en la elaboración de bebidas vegetales derivadas de cereales como arroz, avena y cebada. Su acción permite una rápida reducción de la viscosidad de la masa de agua y cereales y al mismo tiempo ayuda a acentuar el dulzor natural de la bebida. Con un rango de temperatura óptimo entre 80 y 100° C, este enzima también se puede utilizar en la elaboración de cerveza, en la fase de maceración, para favorecer la hidrólisis del almidón y su rápida transformación en maltosa, glucosa y dextrinas solubles.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICA

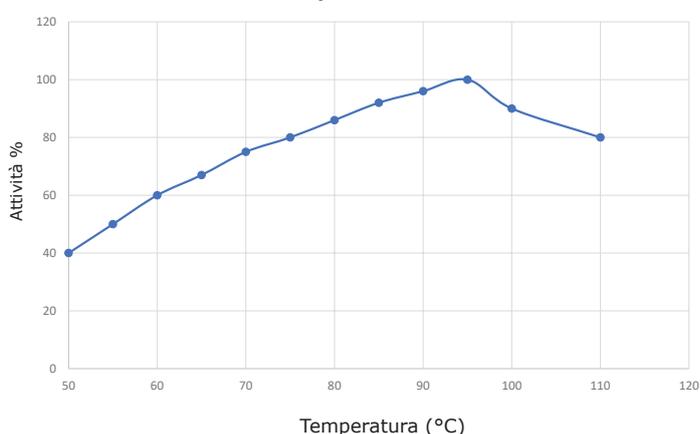
Preparado enzimático a base de enzima endo-alfa-amilasa termoestable de origen bacteriano Condiciones óptimas de uso:

- Temperaturas comprendidas entre 94 y 98°C. Sin embargo, el compuesto es activo a temperaturas comprendidas entre 80 a 110°C
- pH entre 5,8 y 7. Sin embargo, el compuesto es activo a un pH entre 5,5 y 9

Efecto del pH sobre la actividad



Efecto de la temperatura sobre la actividad





ENDOZYM Alphamyl PF NaCl

→ DOSIS Y TIEMPO DE EMPLEO

Con una dosis de 0,5-1,2 kg/T de material de almidón, se produce la completa hidrólisis del almidón en un tiempo que puede oscilar entre 60 y 120 minutos.

La dosis y los tiempos de empleo pueden variar en base a la temperatura y al pH del compuesto y a la naturaleza del cereal del que deriva la masa a tratar.

En caso de duda, es aconsejable determinar la concentración exacta de almidón presente en la solución mediante pruebas de laboratorio.

→ FORMA DE EMPLEO

El producto se añade al agua de la mezcla y se homogeneiza para facilitar la acción hidrolizante.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

ENDOZYM® Alphamyl PF NaCl ès un preparado compatible para su uso en procesos agroalimentarios, conforme con la normativa de la OMS (WHO), FAO, JECFA y FCC sobre enzimas para uso alimentario. Para su aplicación en el sector agroalimentario, el producto cumple con la Normativa CEE.

Xilanas producida por el microorganismo natural *Bacillus licheniformis* (libre de OMG, NO auto clonación).

Pureza microbiológica:

Microorganismos aerobios mesófilos vivos <50.000/g

Enterobacterias <10/g

Coliformes <30 / g

Salmonella negativa en 25 g

Staphylococcus aureus ausente en 1 g

Actividad antibacteriana negativa

Ausencia de micotoxinas en cantidades declarables

Sulfatos reducidos <30 / g

Metales pesados:

Cadmio <0,5 mg/kg

Mercurio <0,5 mg/kg

Arsénico <3 mg/kg

Plomo <5 mg/kg

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Bombonas en plástico de 25 kg netos

