



ENDOZYM® Alphamyl PF NaCl

Enzima a base di alfa-amilasi termostabile di origine batterica

→ DESCRIZIONE

ENDOZYM® Alphamyl PF NaCl è un prodotto altamente concentrato a base di α -amilasi termostabile in forma liquida prodotta per fermentazione batterica sommersa di *Bacillus licheniformis*.

Il suo utilizzo è principalmente consigliato nella produzione di bevande vegetali derivate da cereali come riso, avena e orzo. La sua azione permette infatti una rapida riduzione della viscosità della massa di acqua e cereali e allo stesso tempo aiuta ad accentuare la naturale dolcezza della bevanda. Con un intervallo di temperatura ottimale compreso tra i 80 e i 100 °C, questo enzima può essere impiegato anche nella produzione birraria, in fase di ammostamento, per favorire l'idrolisi dell'amido e la sua rapida trasformazione in maltosio, glucosio e destrine solubili.

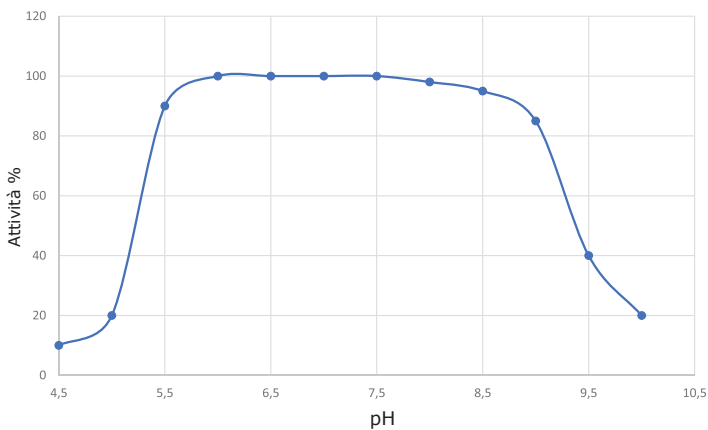
→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato enzimatico a base di enzima endo-alfa-amilasi termostabile di origine batterica

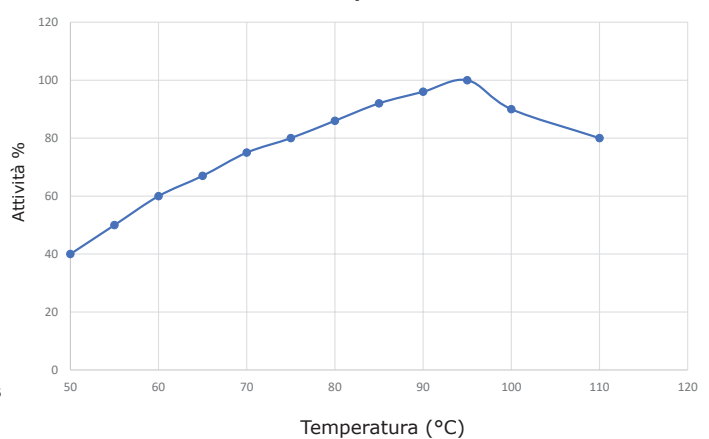
Condizioni ottimali di utilizzo:

- Temperatura compresa tra 94 e 98°C. Il composto è comunque attivo a temperature comprese tra 80 e 110°C
- pH compreso tra 5,8 e 7. Il composto è comunque attivo a pH compresi tra 5,5 e 9

Effetto del pH sull'attività



Effetto della temperatura sull'attività



Referenza: ENDOZYM_ALPHAMYL_PF_NACL_TDS_IT_2180523_FOOD_Italy





ENDOZYM Alphamyl PF NaCl

→ DOSAGGIO E TEMPO DI IMPIEGO

Con un dosaggio di 0,5-1,2 kg/T di materiale amilaceo si ha la completa idrolisi dell'amido in un tempo che può andare dai 60 ai 120 minuti.

La dose e i tempi di d'impiego possono variare in base alla temperatura e al pH del composto e dalla natura del cereale da cui deriva la massa da trattare.

In caso di dubbio si consiglia di determinare l'esatta concentrazione di amido presente in soluzione mediante test di laboratorio.

→ MODALITÀ D'USO

Si aggiunge il prodotto all'acqua di mescola e si omogenizza per facilitare l'azione idrolizzante.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

ENDOZYM® Alphamyl PF NaCl è un preparato conforme all'utilizzo nei processi agroalimentari, in conformità alla regolamentazione dell'OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC sugli enzimi per utilizzo alimentare. Per l'applicazione nel settore agroalimentare, il prodotto è conforme ai Regolamenti CEE.

Alfa-amilasi prodotta da microrganismo di origine naturale *Bacillus licheniformis* (OGM free, NO self cloning).

Purezza microbiologica:

Microrganismi aerobici mesofili vivi <50.000/g

Enterobacteriaceae <10/g

Coliformi <30/g

Salmonella negativo in 25 g

Staphylococcus aureus assente in 1 g

Attività antibatterica negativo

Micotossine assenza di quantità dichiarabili

Solfati ridotti <30/g

Metalli pesanti:

Cadmio <0,5 mg/kg

Mercurio <0,5 mg/kg

Arsenico <3 mg/kg

Piombo <5 mg/kg

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nel proprio imballo originale sigillato, lontano dalla luce, in luogo fresco e asciutto esente da odori, a temperature comprese tra 5 e 15°C. Non congelare.

Canestri in plastica da 25kg netti.

