



ENDOZYM® Glucacel UHT

Bêta-glucanases thermostables, cellulases et xylanases



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Endozym® Glucacel UHT est une formulation enzymatique utilisée au brassage. Grâce à son pool d'activités, **Endozym® Glucacel UHT** réduit la viscosité du moût et permet d'augmenter les cycles de filtration. Son utilisation au brassage impacte positivement la filtration ultérieure de bière ainsi que sa stabilité.

Conditions d'utilisation optimales:

- température: 50-75°C
- pH: 4,7 à 7,0

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Complexe enzymatique standardisé à base de glucanases thermostables, de cellulases et xylanases.
- Conservateurs: glycérol végétal, sorbate de potassium (E202), benzoate de sodium (E211), maltodextrine.

→ DOSES D'EMPLOI

De 200 à 300 g/tonne de malt.

→ MODE D'EMPLOI

Endozym® Glucacel UHT est ajouté en cuve matière au début du brassage.

→ AUTRES INFORMATIONS

Pour usage alimentaire. Pour usage brassicole.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conservé dans l'emballage scellé d'origine, dans un endroit sec et exempt d'odeurs et à température inférieure à 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Flacon de 0,250 kg (carton de 4 x 0,250 kg)
- Flacon de 1 kg (carton de 4 x 1 kg)
- Bidon de 25 kg

