



Beerzym® Amber95

Bis 95 °C stabile Beta-Glucanase, auch für Rohfrucht

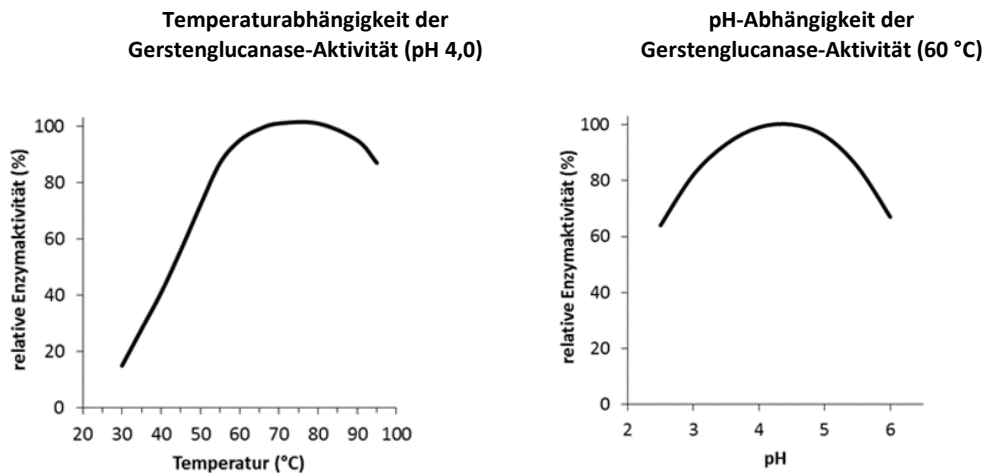
Produktlerläuterung

Beerzym® Amber95 ist eine hochkonzentrierte und extrem hitzestabile (bis 95 °C) β -Glucanase mit starker Xylanase- und Cellulase-Begleitaktivität. Für den effizienten Glucan- und Pentosanabbau in Braumaischen und zur Verbesserung der Filtrationsleistung in Brauereien, sowohl im Läuterbottich und Maischefilter als auch in der finalen Bierfiltration.

Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Deutliche Senkung der β-Glucankonzentration (β-1,3 und β-1,4-Glucane bzw. Gerstenglucane) • Dadurch Verbesserung der Filtration im Sudhaus beim Läutern und in der finalen Getränkefiltration • Insbesondere beim Einsatz von unvermälztem Getreide (Gerste, Weizen, Roggen, Hafer, Sorghum, Emmer, Buchweizen, Urkorn) oder zum Ausgleich von Qualitätsschwankungen beim Gerstenmalz • Ideal für Hoch-Kurz-Maischverfahren, da der Abbau von β-Glucanen bis zu einer Temperatur von 95 °C gewährleistet wird
----------	--

Der Einsatz von Beerzym® Amber95 ist nach § 9 Abs. 6 des Vorläufigen Biergesetzes (BierG) und damit im Rahmen des deutschen Reinheitsgebotes nicht zulässig. Weitere anzuwendende nationale oder internationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen.

Die Abbildungen 1 und 2 zeigen den Einfluss der Temperatur und des pH-Wertes auf die Enzymaktivität von Beerzym® Amber95.



Dosage

	mL/1.000 kg Schüttung
Dosage	70 - 150
Empfehlung	Die Wirksamkeit ist abhängig von der Zugabemenge, der Temperatur und der Einwirkzeit. Um eine optimale Effektivität des Enzyms zu gewährleisten, empfehlen wir die Zugabe in das Einmaischwasser vor Schrotzugabe. Die entsprechende Enzymmenge pro Gebinde mit etwas Flüssigkeit verdünnen, um eine bessere und gleichmäßige Verteilung zu erreichen.

Lagerung

Die optimale Lagerung ist bei 0 - 10 °C. Höhere Lagertemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit. Temperaturen über 25 °C sind zu vermeiden. Anbruchgebände dicht verschließen und baldmöglichst aufbrauchen.