



Beerzym® Brilliance

Zum Proteinabbau und verbesserter Filtrierbarkeit

Produktbeschreibung

Beerzym® Brilliance ist ein flüssiges Spezialenzym, das in der Bierproduktion für den Proteinabbau und zur Verbesserung der Filtrierbarkeit eingesetzt wird. Die Enzymaktivität stellt eine Protease und eine spezielle β -Glucanase (EC. 3.4.xx.xx) dar, die durch einen klassisch selektionierten, nicht gentechnisch-veränderten Produktionsstamm gewonnen wird.

Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Proteinabbau in der Gärung und Lagerung • Erhöhung des FAN und dadurch bessere Vergärung • Kann bei allen Malzbasierten Würzen/Bieren eingesetzt werden • Geringe Dosagen • Verbesserte Filtrierbarkeit
----------	---

Vor dem regulären Einsatz von Beerzym® Brilliance ist der Anwender verpflichtet, alle gültigen Gesetze seines Landes für den Einsatz von Enzymen in der Bierherstellung zu überprüfen. Produkt entspricht nicht der derzeit gültigen vorläufigen BierVO in Deutschland, NICHT reinheitsgebotskonform.

Abb. 1: Einfluss der Temperatur auf die Proteaseaktivität (pH 6,0)

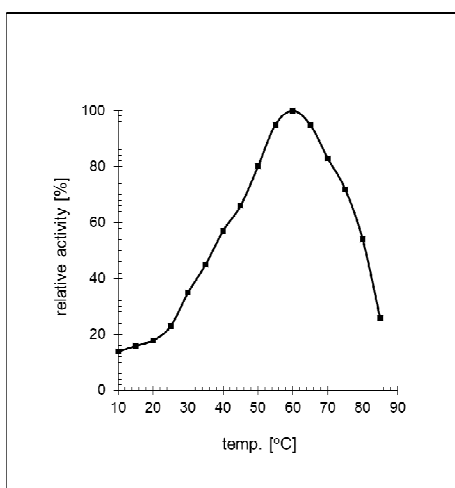
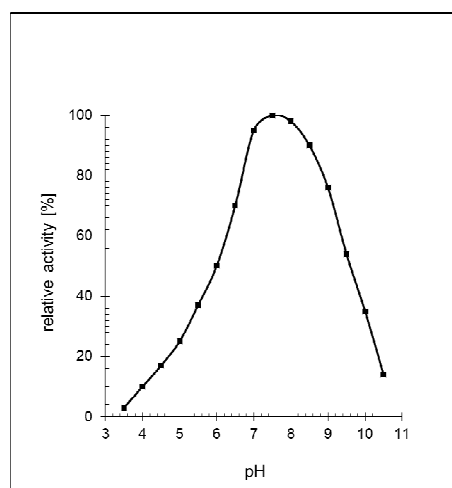


Abb. 2: Einfluss des pH-Werts auf die Proteaseaktivität (40 °C)



Dosage

	mL/hL Würze oder Bier
Dosage	1 - 15
Empfehlung	Die angegebenen Dosagemengen beziehen sich auf eine Einwirkungszeit von mindestens 7 - 10 Tagen, d. h. bei Einhaltung der Einwirkungszeit soll der angestrebte Proteinabbau und die deutlich messbare Verbesserung der Filtrierbarkeit vollzogen sein. Bei Abweichungen von Standardbedingungen (unterschiedliche Malze) kann eine veränderte Dosage erforderlich sein.

Lagerung

Beerzym® Brilliance ist bei optimaler Lagerung (0 - 10 °C) bis zu 24 Monaten haltbar. Höhere Lagertemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit bzw. zur Abnahme der Proteasenaktivität. Temperaturen über 25 °C sind zu vermeiden. Anbruchgebinde dicht verschließen und baldmöglichst aufbrauchen.