



Beerzym® Amber95

β -glucanasa termoestable muy concentrada para el malteado y la maceración cuando se utilizan maltas poco modificadas o grano en crudo (como centeno, trigo, avena, trigo almidonero y espelta)

Descripción del producto

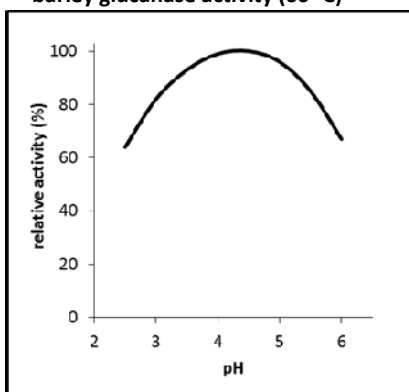
Beerzym® Amber95 es una β -glucanasa muy concentrada y extremadamente termoestable (hasta 95 °C) con una elevada actividad xilanásica y celulásica. Si se emplea al maltear disminuye la cantidad de β -glucano, lo que mejora la calidad de la malta y acorta los tiempos de germinación.

La disminución de la cantidad de glucanos y pentosanos mejora la filtrabilidad en la cuba de filtración, al filtrar el macerado y en la filtración final de la cerveza.

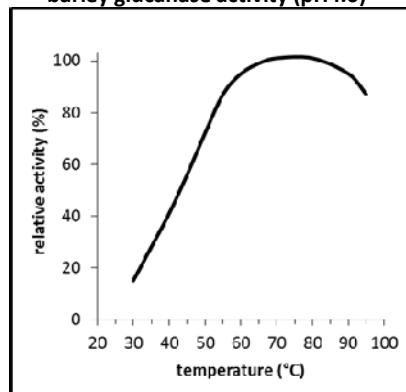
Ventajas

- Disminuye drásticamente la concentración de β -glucanos (β -1,3 y β -1,4-glucanos) procedentes de la materia prima
- Reduce los tiempos de germinación
- Mejora de la calidad de la malta
- Aumenta el rendimiento en la sala de cocimiento
- Aumenta el rendimiento durante la filtración final de la cerveza
- Producto especialmente recomendado para el macerado cuando se utilizan granos alternativos (cebada, trigo, centeno, sorgo, trigo almidonero, trigo sarraceno, avena sin maltear) o si se desea estandarizar la calidad de la materia prima
- Ideal para regímenes de maceración cortos, maceración por infusión única o perfiles de maceración a alta temperatura

pH dependence of barley glucanase activity (60 °C)



Temperature dependence of barley glucanase activity (pH4.0)



Cumpla todas las normas y los reglamentos regionales, estatales y locales cuando utilice Beerzym® Amber95.

	Dependencia del pH de la actividad glucanásica de la cebada (60 °C)		Dependencia de la temperatura de la actividad glucanásica de la cebada (pH 4,0)
	Actividad relativa (%) pH		Actividad relativa (%) Temperatura (°C)

Dosificación

En la malta, la dosis recomendada es de 80-100 ml/Tm y se añade al agua de pulverización durante la germinación.

A ser posible, mezcle previamente la dosis de Beerzym® Amber95 con agua fría. Lo ideal es dosificar la enzima al diluirla en el agua de pulverización cuando el contenido de humedad es del 38-42 %. (1.ª o 2.ª dosificación tras el remojo, al inicio de la germinación.)



Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España
Tel./fax: 902 103 714 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

Progress is our future

Las recomendaciones de utilización que figuran en este documento describen el uso previsto del producto como aditivo o para facilitar la elaboración, en el contexto de las buenas prácticas de fabricación. El objetivo final no puede ser otro que la seguridad alimentaria del producto obtenido. Por otra parte, hay que tener en cuenta lo siguiente: las fichas técnicas de los productos se basan en nuestros conocimientos y en nuestra experiencia actuales. Deben considerarse meramente información general sobre los productos. Dadas las múltiples variables que intervienen al tratar los productos naturales y los posibles tratamientos previos, no aceptaremos ninguna responsabilidad. Los usuarios deben garantizar el cumplimiento de todas las leyes nacionales y reglamentos que rijan el uso de nuestros productos. Así pues, los datos se ofrecen sin ningún tipo de garantía. Toda la información de las fichas está sujeta a cambios sin previo aviso. Se aplican nuestras condiciones generales de contratación, que pueden consultarse en: www.erbsloeh.com.

Versión 002 - 07/2021 LP - impreso el 23.06.2021



Beerzym® Amber95

β -glucanasa termoestable muy concentrada para el malteado y la maceración cuando se utilizan maltas poco modificadas o grano en crudo (como centeno, trigo, avena, trigo almidonero y espelta)

Al macerar, la dosis recomendada es de 70-200 ml/1.000 kg de malta molida. La eficacia depende de la dosis, la temperatura y el tiempo de contacto. Para garantizar la máxima actividad, Beerzym® Amber95 debería mezclarse previamente en agua (diez veces su volumen) y añadirse al agua de base en la cuba de maceración antes de empezar a añadir el grano. De esta manera se consigue que Beerzym® Amber95 se mezcle homogéneamente por toda la masa.

Almacenamiento

Almacene el producto en un lugar fresco (< 10 °C). Vuelva a cerrar herméticamente el envase después de la dosificación para que la actividad del producto se mantenga y para evitar la contaminación cruzada.



Progress is our future

Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España
Tel./fax: 902 103 714 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

Las recomendaciones de utilización que figuran en este documento describen el uso previsto del producto como aditivo o para facilitar la elaboración, en el contexto de las buenas prácticas de fabricación. El objetivo final no puede ser otro que la seguridad alimentaria del producto obtenido. Por otra parte, hay que tener en cuenta lo siguiente: las fichas técnicas de los productos se basan en nuestros conocimientos y en nuestra experiencia actuales. Deben considerarse meramente información general sobre los productos. Dadas las múltiples variables que intervienen al tratar los productos naturales y los posibles tratamientos previos, no aceptaremos ninguna responsabilidad. Los usuarios deben garantizar el cumplimiento de todas las leyes nacionales y reglamentos que rijan el uso de nuestros productos. Así pues, los datos se ofrecen sin ningún tipo de garantía. Toda la información de las fichas está sujeta a cambios sin previo aviso. Se aplican nuestras condiciones generales de contratación, que pueden consultarse en: www.erbsloeh.com.

Versión 002 - 07/2021 LP - impreso el 23.06.2021