



Beerzym® BG

β -glucanasa fúngica termoestable para la degradación del glucano en los macerados de cerveza

Descripción del producto

Beerzym® BG es una enzima líquida especial para la degradación del glucano en los macerados de cerveza a temperaturas de hasta 90 °C. La actividad enzimática principal se basa en una β -glucanasa termoestable (endo-1,3(4) β -D-glucanasa: CE 3.2.1.6 y endo-1,4 β -glucanasa: CE 3.2.1.4).

Degradación del glucano en los macerados de cerveza para mejorar la filtración. La endoenzima Beerzym® BG hidroliza los enlaces 1,4- β -glucosídicos de la celulosa, las liqeninas y otros glucanos que están presentes en especial en la cebada. En este proceso, las unidades de glucosa se dividen.

Al utilizar Beerzym® BG deben observarse las normativas alimentarias vigentes en cada país.

Características de las enzimas: el intervalo de actividad de la enzima se sitúa entre un pH de 2,0 y 6,5 (pH óptimo de 4,5). El intervalo de temperatura de la enzima es de entre 15 y 95 °C (temperatura óptima: 75-85 °C).

Los diagramas 1 y 2 muestran cómo influyen la temperatura y el valor de pH en la actividad enzimática de Beerzym® BG.

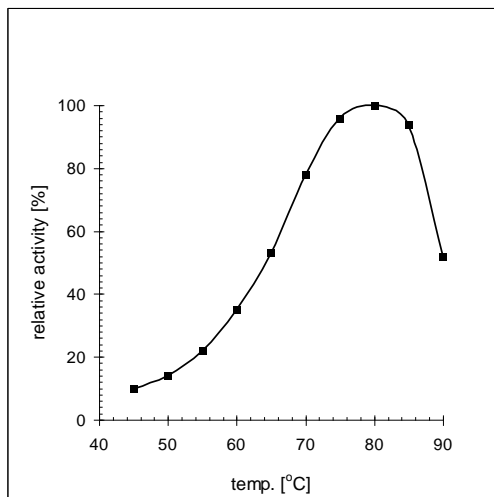


Fig. 1: Influencia de la temperatura en la actividad (β -glucano de la cebada, pH 4,5)

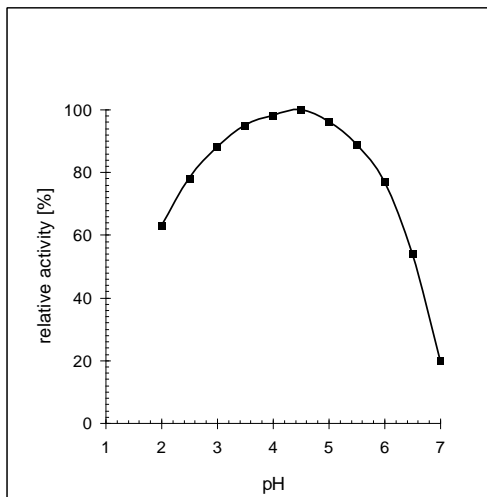


Fig. 2: Influencia del valor del pH en la actividad (β -glucano de la cebada, 75 °C)

Dosificación

Es necesario aplicar Beerzym® BG al elaborar cerveza cuando se prevean problemas de calidad como consecuencia de condiciones estacionales que afecten a la malta o cuando parte de la malta se sustituya por un adjunto (por ejemplo, cebada). La dosificación de la enzima depende de la calidad de la materia prima, la temperatura y el tiempo de contacto.

Valor aproximativo: 200-400 ml/tonelada de malta

Beerzym® BG se diluye en agua fría. La enzima diluida se añade directamente al agua de macerado antes de incorporar la malta molida. La enzima se activa mejor si el pH del macerado está dentro del intervalo adecuado. Beerzym® BG permanece activa desde la maceración hasta la cocción del mosto y hasta un máximo de 90 °C. Se inactiva en la fase final de la cocción del mosto.

Almacenamiento

La temperatura óptima de almacenamiento es de 0 a 10 °C. A mayor temperatura se reduce la vida útil. Evite las temperaturas superiores a los 25 °C. Vuelva a cerrar herméticamente los envases abiertos y utilícelos pronto.

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 004- 09/2021 LP - Impreso el 17/09/2021

ERBSLÖH

Progress is our future