



Beerzym® Rapid

Enzima especial que impide la formación de diacetilo durante la fermentación y el almacenamiento

Descripción del producto

Beerzym® Rapid es una enzima especial que evita la formación de diacetilo durante la fermentación y el almacenamiento. La actividad enzimática principal se basa en la alfa-acetolactato descarboxilasa (alfa-acetolactato descarboxilasa: CE.4.1.1.5). Evita la formación de diacetilo en la cerveza por la transformación directa del α -acetolactato en acetoína. El α -acetolactato, precursor del diacetilo, se produce durante la fermentación y el almacenamiento. Beerzym® Rapid descompone el α -acetolactato e impide que reaccione y forme diacetilo.

Beerzym® Rapid es una suspensión enzimática líquida ligeramente turbia. Usada en la elaboración de cerveza, esta enzima acorta el tiempo de maduración y deja libres antes los depósitos de almacenamiento, lo que aumenta la capacidad de la cervecera.

Beerzym® Rapid es una α -acetolactato descarboxilasa, activa a bajas temperaturas, que se añade al mosto frío justo al inicio de la fermentación. De esta manera contribuye a afinar el sabor antes y a que la cerveza nueva madure más rápidamente, lo que reduce considerablemente el periodo de maduración.

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

Dosificación

La dosis de Beerzym® Rapid varía en función de la temperatura, el método empleado y el equipo de elaboración de cerveza.

Dosis recomendada: 0,8-1,0 ml/hl, añadidos al mosto frío

La enzima se añade al fermentador nada más iniciar el remontado o se incorpora a la levadura.

Agite bien Beerzym® Rapid antes del uso para que se distribuya uniformemente. La enzima tiene tendencia a sedimentarse durante el almacenamiento. A continuación, diluya la suspensión enzimática ya homogénea en agua fría y añádala al fermentador lo antes posible en la fase de remontado o al incorporar la levadura.

Características de las enzimas: el intervalo de actividad de la enzima se sitúa entre un pH de 3,0 y 7,5 (pH óptimo de 5,5). El intervalo de temperatura de la enzima es de entre 4 y 65 °C (temperatura óptima: 45 °C).

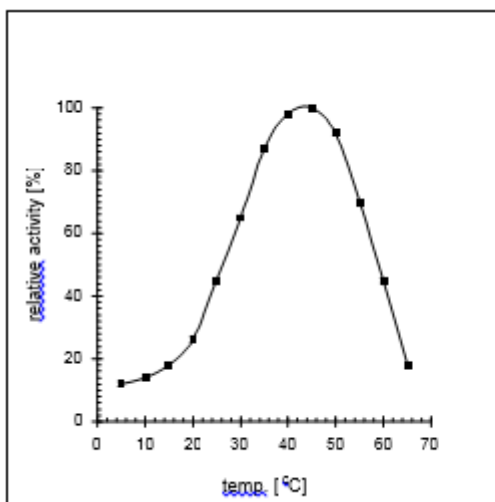


Fig. 1: influencia de la temperatura en la actividad (sustrato: etil 2-acetoxi-2-metil-acetoacetato, 45 °C).

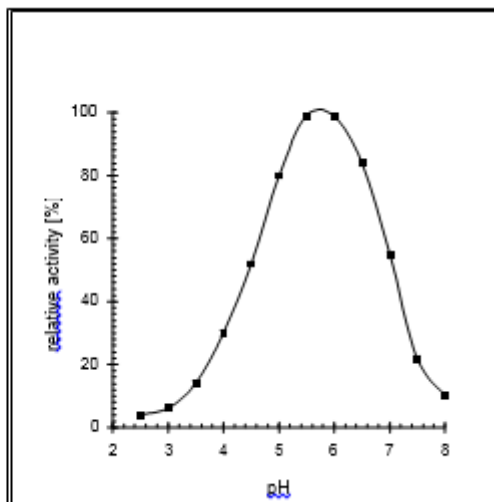


Fig. 2: influencia del valor del pH en la actividad (sustrato: etil 2-acetoxi-2-metil-acetoacetato, pH 5.5).

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 térmelos lo antes posible.

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 005 - 09/2021 LP - impreso el 17/09/2021

ERBSLÖH

Progress is our future