



# Beerzym® Combi

Combinado de enzimas para la degradación del glucano y el almidón y para mejorar la capacidad de filtración en las cervecerías

## Descripción del producto

Beerzym® Combi es un preparado enzimático combinado que consiste en una  $\beta$ -glucanasa fúngica termolábil y termoestable, así como una amilasa fúngica para la degradación del glucano y el almidón para la mejora de la capacidad de filtración y el rendimiento en las fábricas de cerveza.

Beerzym® Combi mejora la capacidad de filtración y el rendimiento durante la filtración de bebidas y, por tanto, aumenta igualmente la capacidad total. Beerzym® Combi actúa sobre las sustancias coloidales disueltas en la bebida, especialmente  $\alpha$ -glucanos y  $\beta$ -glucanos, además de sobre los polifenoles y las proteínas que pueden reducir el rendimiento del filtro.

Al aplicar Beerzym® Combi deben respetarse las normativas alimentarias vigentes en cada país. Para el uso como limpiador de cartuchos filtrantes esto no es necesario.

## Dosificación

Beerzym® Combi se añade preferiblemente a la bebida, por ejemplo, en el tanque de almacenamiento, en una concentración de 100 - 250 mL/hL. Para las cervecerías que elaboran cerveza de acuerdo con la ley de pureza, lo que significa que la adición al producto no está permitida, se puede utilizar como alternativa la siguiente aplicación en el curso de la regeneración del filtro: se prepara una solución al 0,2 - 0,5 % de Beerzym® Combi y se bombea en circuito a través de la planta de filtrado. Es muy importante ajustar el valor de pH de la solución a pH 4,1 - 5,0. Para ello se puede utilizar un ácido orgánico o un ácido inorgánico diluido, respectivamente NaOH o KOH. El óptimo de actividad de la solución se encuentra en el intervalo de temperatura entre 30 - 55 °C. Idealmente, la solución se hace funcionar en intervalos, es decir, fase de bombeo aprox. 15 minutos, tiempo de detención 20 - 30 minutos. El funcionamiento del ciclo total depende del grado de suciedad de las membranas o de la unidad de filtrado, que puede ir seguido de una disminución de las diferencias de presión.

## Almacenamiento

La temperatura óptima de conservación es de 0 a 10 °C. Las temperaturas de almacenamiento superiores reducen la vida útil. Evitar temperaturas superiores a 25 °C. Vuelva a cerrar bien los envases abiertos y consúmalos pronto.