



# Beerzym® Crystal

Enzima especial para el aumento de la actividad  $\alpha$ -amilasa en el malteado y eliminación de la turbidez del almidón (glucógeno) en la cerveza verde

## Descripción del producto

Beerzym®Crystal es una enzima líquida especial que aumenta el poder diastásico y acorta el tiempo de germinación de la malta, y que elimina la turbidez coloidal causada por el almidón (glucógeno) en la cerveza. La actividad principal de la enzima se basa en una  $\alpha$ -amilasa (1,4- $\alpha$ -D-glucano-glucanohidrolasa: EC 3.2.1.1) eficaz en el intervalo de pH de la cebada y la cerveza (entre pH 3,5 - 5,5). También permanece activa a bajas temperaturas (0 - 25 °C/32 - 77 °F). La pureza y la calidad de Beerzym®Crystal se comprueban en laboratorios especial.

Siga todas las normas y reglamentos federales, estatales y locales cuando aplique Beerzym®Crystal.

## Dosificación

La dosificación de Beerzym®Crystal depende de la calidad de la cebada cruda u otros cereales, la malta, el proceso de maceración, el curso de la fermentación, la temperatura, el tiempo de contacto y el grado inicial de turbidez.

### Dosis recomendadas:

30 - 40 mL/MT en germinación

110 - 130 mL/MT malta en la fábrica de cerveza para la elaboración de IPA Brut

0.2 - 10 mL/hL (0.2 - 12 mL/Bbl) en la cerveza verde durante la maduración

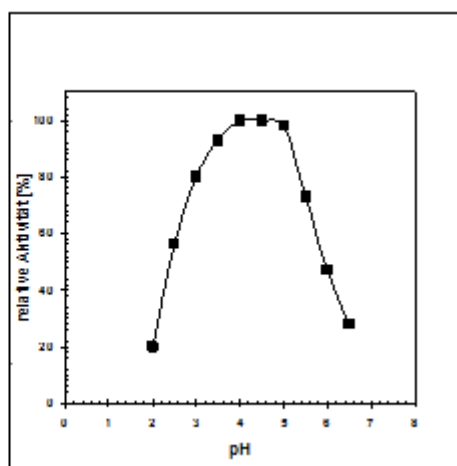
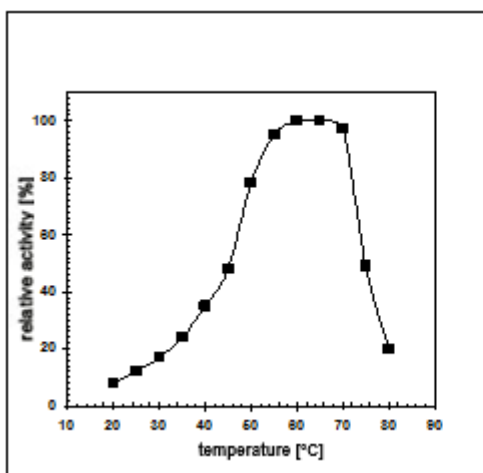
0.2 - 0.5 mL/hL (0.2 - 0.6 mL/Bbl) en cerveza acabada en el tanque de abrillantado

Nuestra recomendación: Por favor, haga pruebas preliminares a escala de laboratorio, para ver la influencia (calidad) en la cerveza final.

Diluir Beerzym®Crystal con agua fría. La dilución de enzima se añade al agua utilizada en la germinación. Cuando se utiliza en la cerveza, la dilución se mezcla en la cerveza verde durante la fermentación o en la cerveza terminada en el tanque de cerveza brillante. A temperaturas superiores a 50 °C (122 °F) Beerzym®Crystal es más activo. La menor actividad debida a la temperatura se compensa en las dosis mencionadas.

Características de la enzima: El intervalo de actividad de la enzima se sitúa entre pH 2,0 y pH 7,0, con el óptimo a pH 4,0 a 5,0. El intervalo de temperatura de la enzima está comprendido entre 10 °C y 80 °C (50 °F y 176 °F), con el óptimo a 60 - 70 °C (140 - 158 °F). La estabilidad de la enzima está dentro de un intervalo de pH de 1,5 a 6,5, con un óptimo a pH 4,0 - 4,5. La temperatura es estable hasta 65 °C (149 °F), disminuyendo constantemente hacia cero hasta 85 °C (185 °F).

Diagramas 1 y 2 muestran la influencia de la temperatura y el pH en la actividad enzimática de Beerzym®Crystal.



Diagramas 3 y 4 muestran la influencia de la temperatura y el pH en la estabilidad enzimática de Beerzym®Crystal.

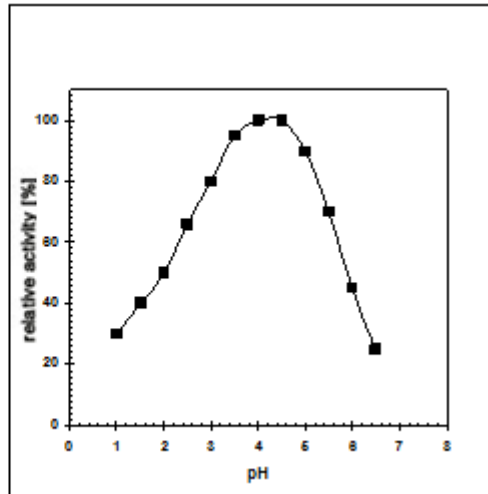
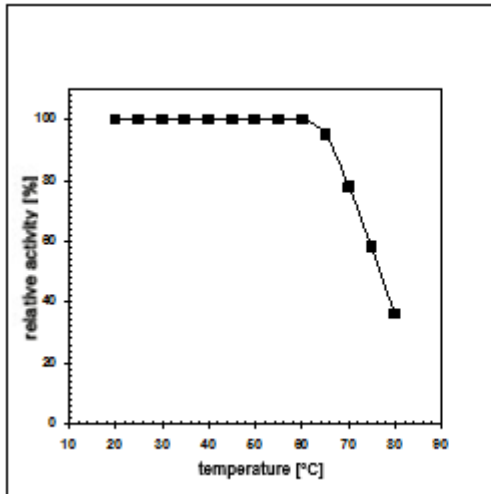
Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España  
Tel./fax: 937 912 760 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

**ERBSLÖH**  
Progress is our future



## Beerzym® Crystal

Enzima especial para el aumento de la actividad  $\alpha$ -amilasa en el malteado y eliminación de la turbidez del almidón (glucógeno) en la cerveza verde



### Almacenamiento

La temperatura óptima de conservación es de 0 - 10 °C (32 - 50 °F). Las temperaturas de almacenamiento superiores reducen la vida útil. Evite temperaturas superiores a 25 °C (77 °F). Vuelva a cerrar bien los envases abiertos y consúmalos lo antes posible.