



Enerzym® Alpha

Enzima para la degradación del almidón en cereales y frutas

Descripción del producto

Enerzym® Alpha es un preparado enzimático líquido de amilasa altamente concentrada para la degradación de almidón y dextrinas en un intervalo de temperaturas de 12 °C a 65 °C. Enerzym® Alpha combina una rápida liberación de azúcares y una dextrinación fiable incluso en zumos de fruta muy ácidos. La enzima favorece la solubilización física del almidón cristalino como requisito previo para su degradación. Enerzym® Alpha se eliminará de forma fiable mediante la clarificación clásica o la filtración adecuada.

Dosis

La dosis de enzima necesaria depende de la materia prima, la maduración, la temperatura y el tiempo de reacción.

Valores aproximados para aplicaciones típicas	mL / 1,000 L o Tn
Zumo de manzana, clarificación en frío	15 - 30
Zumo de manzana, clarificación en caliente	10 - 20
Zumos / purés de frutas tropicales (ej. plátano, fruta de la pasión)	Hasta 70
Sacarificación (parcial) cereales gelatinizados y productos afines (leche de avena, puré de destilación)	Único, en función del perfil de producto deseado y de las condiciones de reacción
Cereales no malteados (cebada, centeno, trigo) en la fabricación de cerveza	150 - 300

Enerzym® Alpha debe aplicarse en una dilución de 10 a 20 veces. La dosis se añade directamente en la tubería de zumo después del intercambiador de calor o en el tanque de tratamiento enzimático.

Almacenamiento

Las mejores condiciones de almacenamiento son de 0 - 10 °C. Las temperaturas más altas reducirán la vida útil del producto. Evite temperaturas superiores a 25 °C. Vuelva a cerrar los envases abiertos y utilícelos completamente a corto plazo.