



Enerzym® Amyl

Enzima α -amilasa bacteriana para licuar el almidón

Descripción del producto

Enerzym® Amyl es una enzima especial para la licuefacción y dextrinización del almidón en todo tipo de macerados a partir de materias primas farináceas. La enzima se obtiene de una cepa especialmente seleccionada de *Bacillus stearothermophilus*. La principal actividad enzimática se basa en la α -amilasa termoestable y tolerante a los ácidos (1,4- α -D-glucano-glucanohidrolasa: EC.3.2.1.1). Enerzym® Amyl licua y dextriniza los almidones gelatinizados y digeridos en los purés de farináceos a una temperatura de 50 - 95 °C, p. ej.:

- 50 - 70 °C con valores de pH de 4.8 - 5.5
- 70 - 95 °C con valores de pH de 5.5 - 7.0
- En condiciones ideales de pH, Enerzym® Amyl tolera incluso, brevemente, temperaturas de hasta 100 °C
- El óptimo enzimático se sitúa en torno a pH 6,5 y 90 °C en presencia de un sustrato y calcio.

Inactivación de la Enerzym® Amyl:

- 100 °C: 15 mins
- 105 °C: 5 mins
- 110 °C: 2 mins

Dosis

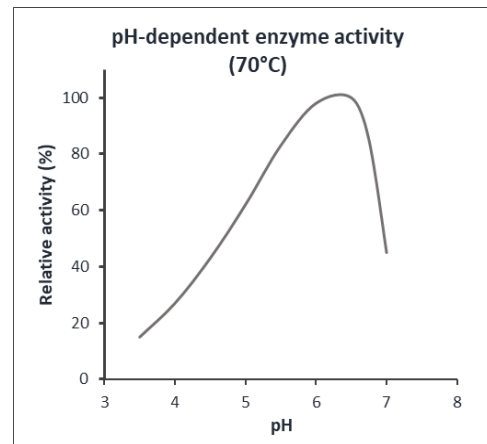
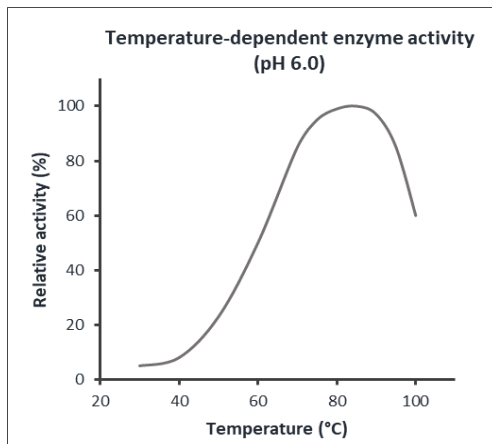
La dosis de enzima necesaria depende del contenido de almidón, el pH, la temperatura y el tiempo de reacción.

Ejemplo de proceso	
Macerado de cereales destinado a la fermentación	200 - 400 mL por t de almidón
Macerado de cereales para bebidas (p.e.: avena)	100 - 300 mL por t de coadyuvante (T ^a = 75 - 90 °C)

Enerzym® Amyl se añade al depósito de maceración una vez que la materia prima se ha amasado o molido.

La enzima debe diluirse con agua fría en una proporción de 1:1 antes de añadirla.

Si la enzima se va a añadir al macerado caliente, dilúyala primero 10 o 20 veces en agua fría del grifo.



Almacenamiento

Las mejores condiciones de almacenamiento son de 0 a 10 °C. Las temperaturas más altas reducirán la vida útil del producto.

Evitar temperaturas superiores a 25 °C. Vuelva a cerrar bien los envases abiertos y consúmalo lo antes posible.

Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España
Tel./fax: 902 103 714 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

ERBSLÖH
Progress is our future