# Enerzyme® Visco

Preparado enzimático para la degradación de glucanos en macerados de cereales

## Descripción del producto

Enerzyme® Visco es una enzima líquida altamente concentrada para la degradación de glucanos vegetales en macerados de malta o cereales hasta 90 °C. La actividad clave es una β-glucanasa termoestable (endo-1.3(4)-β-D-glucanasa: EC 3.2.1.6 y endo-1.4-β-glucanasa: EC 3.2.1.4) derivada de *Talaromyces emersonii*.
Enerzyme® Visco hidroliza como endoenzima 1,4- β-glucosídica los enlaces de los glucanos de la avena, la cebada, el trigo y otros cereales. El tratamiento libera oligómeros de glucosa. La degradación del β-glucano permite obtener los mejores resultados de extracción durante la producción de bases de cereales y bebidas (tecnología de decantador o prensa), mejorar la capacidad de evaporación del jarabe de cereales (avena, malta de cebada, arroz) y acelerar la filtración en los procesos de fabricación de cerveza.

Enerzyme® Visco cumple los requisitos legales de la UE para las ayudas técnicas utilizadas en el procesado de alimentos. Los requisitos legales nacionales o internacionales específicos deben comprobarse antes de su aplicación.

## Dosis

Las dosis de enzimas dependen de la calidad de la materia prima, el valor del pH, la temperatura y el tiempo de contacto.

| **Dosificaciones típicas** | **mL/1.000 kg materia prima** |
|---|---|
| Macerado cervecero con alta proporción de malta | 50 - 100 |
| Macerado cervecero compuesto principalmente de adjuntos crudos | 75 - 150 |
| Producción de extracto concentrado de malta | 40 |
| Producción de bebidas de avena o arroz | Hasta 50 |

Enerzyme® Visco se añade directamente al agua de proceso (proceso de elaboración de cerveza, respectivamente maceración en caliente de avena, arroz, etc.) o se añade en una dilución adecuada (máx. 5 %) en el macerado de enfriamiento a aprox. 75 °C después de la hidrólisis del almidón.

## Almacenamiento

La temperatura óptima de conservación es de 0 - 10 °C. Temperaturas más altas pueden reducir la vida útil. Evitar temperaturas superiores a 25 °C. Vuelva a cerrar bien los envases abiertos y consúmalos a corto plazo.

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

Las recomendaciones de aplicación que aquí se dan describen el uso previsto del producto como coadyuvante de elaboración o aditivo en el marco de una buena práctica de fabricación. Sólo esta aplicación puede conducir a una seguridad alimentaria del producto final. No obstante, tenga en cuenta lo siguiente: Nuestros prospectos técnicos de productos se basan en nuestros conocimientos y experiencia actuales. Deben considerarse únicamente como información general sobre nuestros productos. Debido a los imponderables del tratamiento de productos naturales y al posible tratamiento previo no podemos aceptar ninguna responsabilidad. El cumplimiento de todas las leyes y reglamentos nacionales para el uso de nuestros productos debe ser garantizado por cada usuario. Por lo tanto, todos los datos se facilitan sin garantía alguna. Toda la información está sujeta a cambios sin previo aviso. Se aplican nuestras condiciones generales de contratación, consulte www.erbsloeh.com
Versión 003 – 03/2023 ME – impreso 25.04.2023