



# Enerzym® P7

Proteasa bacteriana neutra

## Descripción del producto

Preparado enzimático líquido concentrado (EC. 3.4.2x.xx n.v.1) de *Bacillus subtilis* para la degradación de proteínas en materias primas vegetales.

Las aplicaciones típicas para Enerzym® P7 son:

- Aumento de la modificación de las proteínas durante la maceración
- Liberación de aminoácidos y péptidos para mejorar la nutrición de las levaduras durante las fermentaciones alcohólicas
- Prevención de reacciones retardadas basadas en proteínas en bebidas y productos semiacabados

## Dosis

La dosificación de la enzima depende de la calidad de la materia prima, la temperatura y el tiempo de contacto. Se aplican los siguientes valores orientativos:

Proceso de elaboración de la cerveza: 150 - 250 mL/t malta con un grado insuficiente de modificación proteínica  
350 - 700 mL/t adjuntos

Destilación de purés de cereales o patatas: 75 mL/t materia prima

El intervalo de actividad de la enzima se sitúa entre pH 5,0 y 10,0, siendo el óptimo a pH 7,0 en presencia de calcio (mínimo 40 ppm). El intervalo de temperatura se sitúa entre 25 °C y 70 °C, siendo el óptimo a 55 °C.

Los diagramas 1 y 2 muestran la influencia de la temperatura y del valor de pH en la actividad enzimática de Enerzym® P7.

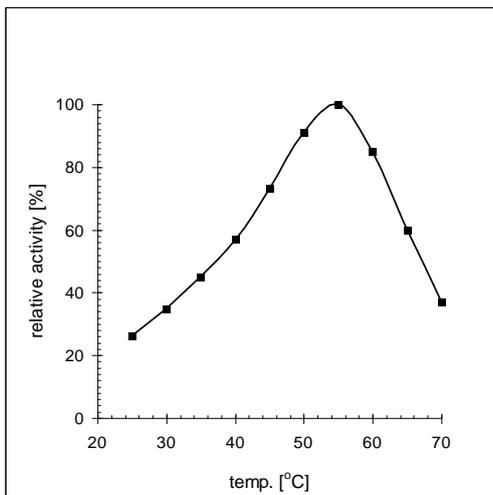


Fig 1: Influencia de la Tª en la actividad (solución de caseína al 2%; pH 7.0)

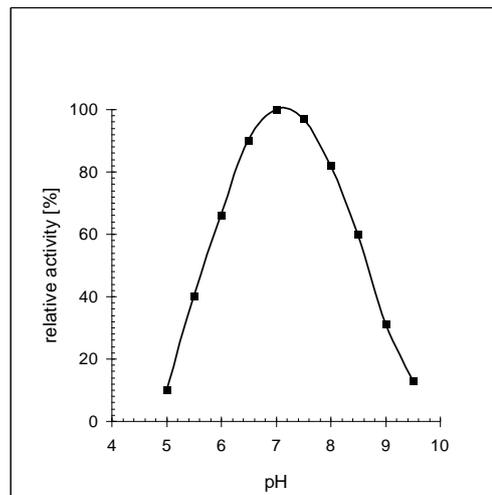


Fig 2: Influencia del pH en la actividad (solución de caseína al 2%; 55°C)

## Almacenamiento

Las mejores condiciones de almacenamiento son 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.