



Especificaciones del producto EnerZyme® P7

Descripción:	EnerZyme® P7 es una proteasa bacteriana neutra para la degradación de proteínas en materias primas vegetales.
Origen biológico:	<i>Bacilo amyloliquefaciens</i> *
Actividad:	proteasa mín. 3000 PNU-U/ml según el método Erbslöh Número EINECS: 278-547-1 Número IUB: 3.4.24.28 Número CAS: 76774-43-1
Aplicación:	Aumento de la modificación de proteínas durante la maceración; prevención de reacciones retardadas a base de proteínas en bebidas y productos semiacabados; liberación de aminoácidos y péptidos para mejorar la nutrición de la levadura durante las fermentaciones alcohólicas
Método de elaboración:	Fermentación controlada con materias primas naturales mediante la adición de nutrientes seleccionados, todas sustancias en calidad alimentaria. Después de la fermentación, la solución enzimática se centrifuga del caldo de cultivo, se separa, se concentra, se estabiliza, se filtra, se formula y se estandariza.
Composición:	Glicerol, agua, proteasa.
Apariencia:	Líquido marrón
Olor:	Típico
Agente estandarización:	Ninguno.
Agente estabilizador:	Glicerol, calidad alimentaria
Conservantes:	Ninguno.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH
Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany
Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com



Pureza: Enerzyme® P7 cumple con las especificaciones generales para enzimas alimentarias**.

Pureza química:

Arsénico (As): < 3 ppm
Plomo (Pb): < 5 ppm
Metales pesados totales: < 30 ppm calculado como Pb

Pureza microbiológica:

Recuento viable < 5 x 10⁴ UFC/ ml
Coliformes: < 30 UFC/ml
E coli: ausente en 25 g
Salmonella: ausente en 25 g
Actividad antibacteriana: negativo en test
Micotoxinas: negativo en test

Producción y control de calidad: Realizado por el laboratorio de control de calidad de Erbslöh según AMFEP***.

Control de actividad: Realizado por el laboratorio de control de calidad de Erbslöh según los métodos de ensayo de Erbslöh.

Almacenamiento: Almacenamiento en frío a 0-10 °C.

Estabilidad de almacenamiento: Máx. 10% de pérdida de actividad en 12 meses, si se almacena en las condiciones de almacenamiento recomendadas.

* ver AMFEP: www.amfep.org: Enzimas: Lista de enzimas

** ver FCC IV: Según lo publicado por JECFA (Comité Conjunto de Expertos en Aditivos Alimentarios) de la FAO/OMS y dentro del FCC IV (Food Chemical Codex IV)

*** ver AMFEP: www.amfep.org: Publicaciones: Aspectos generales de las enzimas alimentarias microbianas, Buenas prácticas de fabricación en la producción de enzimas alimentarias microbianas

ERBSLÖH Geisenheim GmbH
Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany
Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com