# Especificaciones del producto
# EnerZyme® VISCO

| | |
|---|---|
| Descripción: | EnerZyme® VISCO es una ß-glucanasa fúngica termoestable altamente concentrada para la degradación del glucano en la preparación del mosto para cerveza. |
| Origen biológico: | *Talaromyces emersonii* |
| Actividad: | ß-glucanasa<br>mín. 4800 cebada-U/ml según el método Erbslöh<br>Número EINECS: 263-462-4<br>Número IUB: 3.2.1.6<br>Número CAS: 62213-14-3 |
| Composición: | Agua, ß-glucanasa, benzoato de sodio máx. 0,3 %. |
| Apariencia: | Líquido ámbar |
| Olor: | Típico |
| Agente estandarización: | Ninguno. |
| Agente estabilizador: | Ninguno. |
| Conservantes: | Ácido benzoico, calidad alimentaria |
| Pureza: | Enerzyme® Visco cumple con las especificaciones generales para enzimas alimentarias**. |

<u>Pureza química:</u>

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

<u>Pureza microbiológica:</u>

| | |
|---|---|
| Recuento viable | < 5 x $10^4$ 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 |

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

version 004 – 04/2023 LP – printed on: **21**/04/2023

| | |
|---|---|
| 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: Publicaciones: Aspectos generales de las enzimas alimentarias microbianas, Buenas prácticas de fabricación en la producción de enzimas alimentarias microbianas |

Las enzimas están aprobadas en la Unión Europea como enzimas alimentarias según el Reglamento UE 1332/2008 o como aditivos alimentarios para el tratamiento de alimentos según el Reglamento UE 1333/2008. Las regulaciones nacionales deben ser verificadas por el usuario.