



Beerzym® BG SUPER

Thermotolerante Fungal- β -Glucanase für den Glucanabbau in Braumaischen und Tankbier ohne Beeinträchtigung der Schaumhaltbarkeit

Produktleräuterung

Beerzym® BG SUPER ist ein flüssiges Spezialenzym für den Glucanabbau in Braumaischen bis 75 °C und im Tankbier ohne Beeinträchtigung der Schaumhaltbarkeit. Die Hauptenzymaktivität beruht auf einer thermo-toleranten β -Glucanase (endo-1,3(4)- β -D-Glucanase: EC 3.2.1.6 und endo-1,4- β -Glucanase: EC 3.2.1.4). Beerzym® BG SUPER enthält praktisch keine Proteinaseaktivität. β -Glucanabbau beim Maischen zur Verbesserung des Abläuterns und der Filtration, sowie im Tankbier Verbesserung der Filtrierbarkeit ohne Beeinträchtigung der Schaumhaltbarkeit. Beerzym® BG SUPER hydrolysiert als Endoenzym 1,4- β -glycosidische Bindungen in Cellulose, Laminarin und anderen Glucanen, die besonders in Gerste vorkommen. Dabei werden Glucose-Einheiten abgespalten.

Der Einsatz von Beerzym® BG SUPER ist nach § 9 Abs. 6 des Vorläufigen Biergesetzes (BierG) und damit im Rahmen des deutschen Reinheitsgebotes nicht zulässig. Weitere anzuwendende nationale oder internationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen.

Dosage

Beerzym® BG SUPER wird beim Bierbrauen nötig, wenn die Qualität des Malzes jahrgangsbedingt unbefriedigende Biere erwarten lässt bzw. wenn ein Teil des Malzes durch Rohfrucht (z. B. Gerste), ersetzt wird. Die Enzymdosage ist abhängig von der Beschaffenheit der Rohware, der Temperatur und der Einwirkzeit.

Empfohlener Dosage: 150 - 300 mL/t Malz
0,5 - 3 mL/hL Jungbier

Beerzym® BG SUPER mit kaltem Wasser verdünnen. Die Zugabe im Sudhaus erfolgt in die Wasservorlage vor Einmaischen bzw. Einbringung des geschroteten Malzes. Das Enzym wirkt während der gesamten Maischzeit, beim Abläutern und beim Würzekochen bis max. 80 °C. In der Endphase der Würzekochung erfolgt die Inaktivierung des Enzyms. Bei der Anwendung von Beerzym® BG SUPER im Tankbier wird es dem Jungbier beim Schlauchen zudosiert und wirkt während des ganzen Reifeprozesses im Lagertank. Die Einwirkungszeit im Lagertank soll bei mind. 3 - 5 Tagen liegen, um das Optimum zu erreichen. Zwar ist bei den üblichen Temperaturen im Tankbier die Enzymleistung verlangsamt, die temperaturbedingte Aktivitätsminderung ist aber unter Einbeziehung der Einwirkdauer bei der Dosage berücksichtigt, so dass ein vollständiger Glucanabbau auch bei Temperaturen um 2 °C gewährleistet ist.

Die Abbildungen 1 und 2 zeigen den Einfluss der Temperatur und des pH-Wertes auf die Enzymaktivität von Beerzym® BG SUPER.

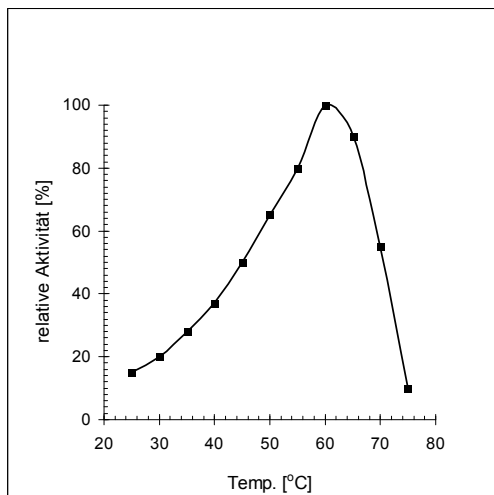


Abb. 1: Einfluss der Temperatur auf die β -Glucanase-/Pentosanase-(Xylanase) Aktivität (Gerstenglucan/Xylan, pH 5,0).

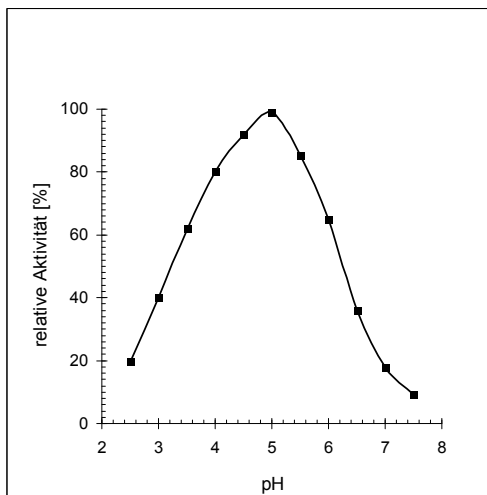


Abb. 2: Einfluss des pH-Wertes auf die β -Glucanase-/Pentosanase-(Xylanase) Aktivität (Gerstenglucan/Xylan, 55 °C).

Lagerung

Die optimale Lagerung ist bei 0 - 10 °C. Höhere Lagertemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit. Temperaturen über 25 °C sind zu vermeiden. Anbruchgebände dicht verschließen und baldmöglichst aufbrauchen.



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

Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).

Version 004 – 12/2018 VM – Druck 11.12.2018