



Beerzym® RAPID

Spezialenzym zur schnellen Geschmacksharmonisierung (Diacetylabbau) bei der Reifung des Jungbieres

Produktlerläuterung

Beerzym® RAPID ist ein Spezialenzym zur schnellen Geschmacksharmonisierung bei der Reifung des Jungbieres. Die Hauptenzymaktivität beruht auf einer Alpha-Acetylactatdecarboxylase, kurz ALDC (Alpha-Acetylactatdecarboxylase: EC.4.1.1.5). Schnelle Geschmacksharmonisierung bei der Reifung des Jungbieres durch direkte Umwandlung von α -Acetylactat zu Acetoin schon zu Beginn und während der Gärung.

Beerzym® RAPID ist eine flüssige, leicht trübe Enzymsuspension. Das Enzym wird bei der Bierherstellung eingesetzt, wenn eine Reifezeit zur Geschmacksharmonisierung des Jungbieres nicht eingehalten werden kann bzw. die Kapazität der ZKL zu gering ist. Beerzym® RAPID ist eine Niedrigtemperatur wirksame Alpha-Acetylactatdecarboxylase, die der Kaltwürze im ZKG zugesetzt wird und dort schon zu Beginn und während der Gärung eine direkte Umwandlung von α -Acetylactat zu Acetoin bewirkt und damit die Bildung von Diacetyl verhindert. Beerzym® RAPID führt so zu einer schnelleren Geschmacks-harmonisierung bei der Reifung des Jungbieres, die gesamte Reifezeit verkürzt sich dadurch erheblich.

Der Einsatz von Beerzym Rapid 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

Die Enzymdosage von Beerzym® RAPID ist abhängig von der Anwendungstemperatur und der Technologie der Bierherstellung. Empfohlene Dosage: 0,8 - 1,0 mL/hL Kaltwürze.

Die Zugabe erfolgt durch Vorlage in den ZKG oder kann auch mit der „Anstellhefe“ direkt gegeben werden.

Beerzym® RAPID vor der Anwendung im Gebinde (Flasche/Kanister etc.) gut aufschütteln, um eventuell abgesetzte, enzymaktive Suspensionsteilchen gleichmäßig aufzuwirbeln und zu verteilen.

Enzymcharakteristik: Der Aktivitätsbereich von Beerzym® RAPID reicht von pH 3,0 - 7,5, das Optimum liegt bei pH 5,5. Der Temperaturbereich des Enzyms erstreckt sich von 4 - 65 °C, das Temperaturoptimum befindet sich bei 45 °C.

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

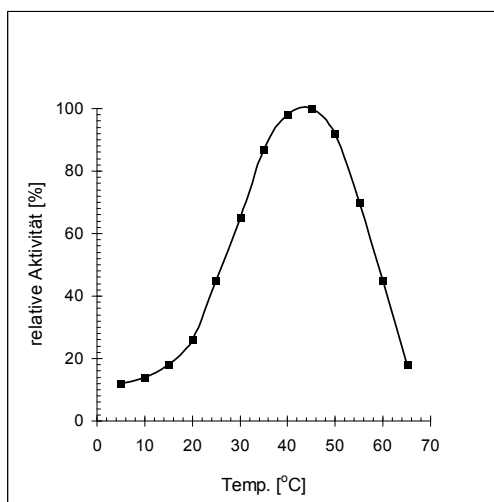


Abb. 1: Einfluss der Temperatur auf die Aktivität (Ethyl 2-acetoxy-2-methyl-acetoacetat-Substrat, 45 °C).

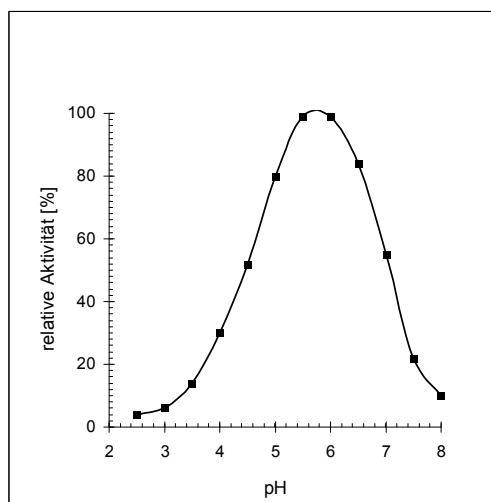


Abb. 2: Einfluss des pH-Wertes auf die Aktivität (Ethyl 2-acetoxy-2-methyl-acetoacetat-Substrat, pH 5,5).

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

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. 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 005 - 08/2019 VM - Druck 16.08.2019