



CraftZYM® quartz

Hochkonzentrierte Glukoamylase zur Verzuckerung von Stärke und spezielle Maischverfahren wie Brut-IPA

Produkterläuterung

Hochkonzentrierte Glukoamylase (Exo-1,4--D-Glukosidase: EC.3.2.1.3.) für den Abbau von hydrolysierter Stärke.

Ziel der Behandlung

- Vollständige Verzuckerung von verflüssigter Stärke bzw. deren Dextrinen und Oligomeren
- Abbau von verwertbaren Rest-Dextrinen in Diätbieren und Brut-IPA
- Enzym zur Verbesserung des Maischverfahrens für spezielle Maischprofile, wie Ale oder Brut-IPA

Der Einsatz von CraftZYM®quartz 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

CraftZYM®quartz ist innerhalb eines pH-Bereichs von 3,4 - 6,0 (ideal zwischen 5,2 - 5,5) und bei Temperaturen von 58 bis 65 °C gut wirksam. Die genauen Dosierungsempfehlungen richten sich nach dem Ziel der Anwendung.

Sehr wichtig:

Der optimale Dosierpunkt des Enzyms befindet sich im "Einmischwasser", bevor der geschrotete Malz eingemaischt wird und als zweiter Parameter; der Calciumgehalt im Brauwasser muss höher als 35 mg/L sein, um eine 100 %ige Aktivität des Enzyms zu gewährleisten.

Erhöhte Verzuckerung während des Maischprozesses: 100 - 200 mL / t Schüttung
 Minimierung des Restextraktes in Diätbieren und Brut-IPA: 2 - 10 mL / 100 L Würze/Jungbier

Enzym-Eigenschaften: Der Aktivitätsbereich von CraftZYM®quartz liegt zwischen pH 2,5 und pH 6,5, das Optimum liegt bei pH 3,8 - 4,2. Der Temperaturbereich des Enzyms liegt zwischen 25 °C und 80 °C, das Temperaturoptimum bei 65 °C.

Die Abbildungen 1 und 2 zeigen den Einfluss der Temperatur und des pH-Wertes auf die Enzymaktivität von CraftZYM®quartz

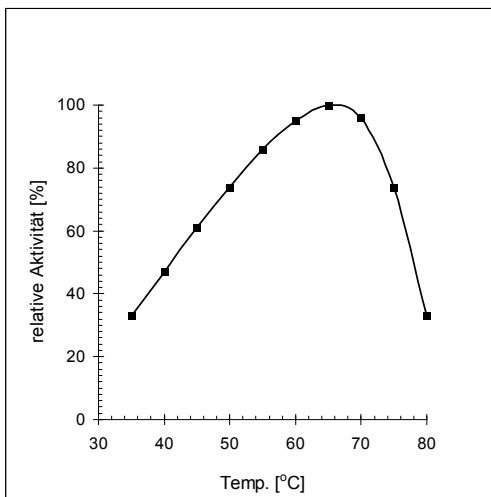


Abb. 1: Einfluss der Temperatur auf die Aktivität (30 % Maltodextrin DE18, pH 4,0).

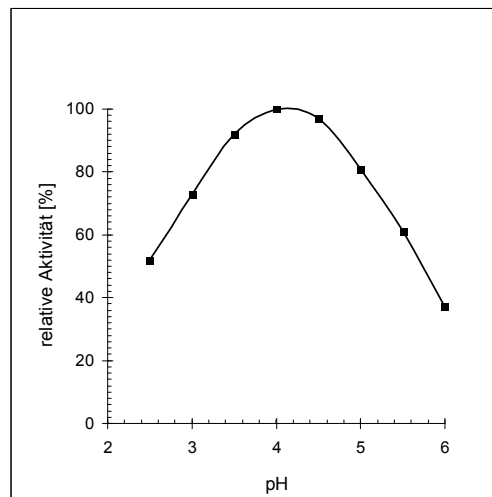


Abb. 2: Einfluss des pH-Wertes auf die Aktivität (30 % Maltodextrin DE18, 60 °C).

Lagerung

Die optimale Lagerung ist bei 0 - 10 °C. Höhere Lagertemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit. Temperaturen über 25 °C sind zu vermeiden. Anbruchgebinde 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 002 – 08/2019 VM – Druck 16.08.2019