



CraftZym® topaz

Zur Unterdrückung unerwünschter mikrobieller Aktivität von Gramm (+) Bakterien (Milchsäurebakterien und Pedikokken) in Hefe oder Bier

Produkterläuterung

CraftZYM® topaz ist ein Enzym, das aus Eiweißprotein hergestellt wird. Die bakterien-reduzierende Wirkung wird durch die Zerstörung der Zellwand der Bakterien durch den Abbau von Murein realisiert. Murein ist die Substanz, die die Zellwände unterstützt. CraftZYM® topaz ist ein hochreines Lysozympräparat (systematischer Name: Mucopetid-N-acetylmuramoylhydrolase) mit geringem Staubanteil.

Die mikrobiologischen Aktivitäten grampositiver Bakterien (Milchsäurebakterien und Pedikokken) werden durch den Einsatz von CraftZYM® topaz unterdrückt. Hier können mit einer Wirkstoffkonzentration von min. 150ppm und einer Wirkungsreaktionszeit von 5 - 10 Tagen folgende Abtötungsraten erreicht werden:

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Lactobacillus brevis: | 100 % |
| Laktobacillus brevisimilis: | 100 % |
| Pediococcus inopinatus: | 100 % |
| Brettanomyces-Hefen: | bis 25 - 30 % |

Mit einer Wirkstoffkonzentration von bis zu 500 ppm können auch die Tötungsraten mit Lactobacillus lindneri erreicht werden: 100 % nach 15 - 20 Tagen.

Einfluss auf Geschmack, Geruch und Bierschaum:

Alle Tests zeigen, dass es keinen Einfluss auf Geschmack und Geruch gibt und wir keine Reaktion mit den hochmolekularen Proteinen haben, die für den Bierschaum verantwortlich sind.

Der Einsatz von CraftZYM® topaz 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.

Kennzeichnung:

Aufgrund des geringen Anteils an Eiproteinen im Endprodukt ist bei bestimmungsgemäßer Verwendung keine Kennzeichnung erforderlich. USA: 2007 hat TTB Lysozym in die Liste der für die Weinherstellung zugelassenen Materialien mit enzymatischer Aktivität aufgenommen (27 CFR 24.246). Im Jahr 2008 hat TTB Lysozym miteinbezogen, das auch für den Einsatz bei der Herstellung von Bier bis zu 500 Milligramm pro Liter geeignet ist. EU: Lysozym ist seit 2012 in Bieren zugelassen, die keine Pasteurisierung oder Sterilfiltration erhalten (EG-Verordnung 471/2012). *Alkohol & Tabak Steuer- und Handelsbüro, U.S. Abteilung des Finanzministeriums.

Dosage

Versuche zeigen, dass es möglich ist, das Bier gegen Gramm+ bierschädigende Bakterien zu schützen. Die besten Ergebnisse werden mit folgenden Volumen und Konzentrationen des CraftZYM® topaz erzielt.

Wir empfehlen, eine Stammlösung mit CraftZYM® topaz herzustellen; 0,15 % pro Liter, d.h. 1,5 g des CraftZYM® topaz-Pulvers, verdünnt in Wasser (kalt, vorher sterilisierbar) und Zugabe zur Anstellhefe (vor der Gabe) oder zur gearnteten Hefe.

Hinweis:

Wenn sich CraftZYM® topaz-Stammlösung in der Hefe befindet, findet kein zusätzliches Wachstum der gram+ Bakterien statt!

Die zubereitete Stammlösung kann 3 - 4 Wochen im Kühlschrank (< 10 °C) gelagert werden, ohne die Aktivität zu verlieren.

Lagerung

Lagern Sie CraftZYM® topaz kühl und trocken bei einer Temperatur unter 8 °C. Verwenden Sie geöffnete Verpackungen innerhalb von zwei Monaten.

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

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

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