



EnerZyme® P7

Neutrale Bakterien-Proteinase zur Proteolyse in Braumaischen mit Rohfruchtanteilen

Produktlerläuterung

EnerZyme® P7 ist ein flüssiges Spezialenzym zur Proteolyse bei Maischen mit Rohfrucht bis 55 °C. Die Hauptenzymaktivität beruht auf einer Proteinase (EC 3.4.24.4.).

Die Wirkungsweise von EnerZyme® P7 ist die Freilegung von Proteinen zur Erreichung der gewünschten Eiweißlösung beim Maischen von Malz bzw. Malz mit Rohfrucht und Sicherstellung der Aminosäureausstattung zur Verbesserung der Hefeernährung.

EnerZyme® P7 hydrolysiert als Endoenzym Peptidbindungen unter Freisetzung von löslichen Peptiden und assimilierbaren Aminosäuren.

Der Einsatz von EnerZyme®P7 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

EnerZyme®P7 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, Reis, Mais), ersetzt wird. Die Enzymdosage ist abhängig von der Beschaffenheit der Rohware, der Temperatur und der Einwirkzeit.

Richtwert: 150 - 250 mL/Tonne Malz
350 - 700 mL/Tonne Malz mit Rohfrucht

EnerZyme®P7 mit kaltem Wasser verdünnen. Die Zugabe im Sudhaus erfolgt in die Wasservorlage vor Einmaischen bzw. Einbringung des geschroteten Malzes. Das Enzym ist im pH-Bereich der Maische praktisch während der gesamten Maischdauer wirksam. Erst beim anschließenden Würzekochen wird EnerZyme®P7 vollständig inaktiviert.

Enzymcharakteristik: Der Aktivitätsbereich des Enzyms reicht von pH 5,0 - 10,0, das Optimum liegt bei pH 7,0 bei Anwesenheit von Calcium. Der Temperaturbereich erstreckt sich von 25 - 70 °C, das Optimum befindet sich bei 55 °C.

Die Abbildungen 1 und 2 zeigen den Einfluss der Temperatur und des pH-Wertes auf die Enzymaktivität von EnerZyme®P7.

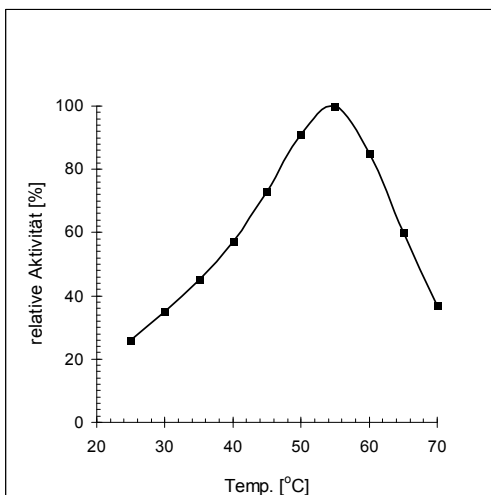


Abb. 1: Einfluss der Temperatur auf die Aktivität (2 % Casein-Lösung, pH 7,0).

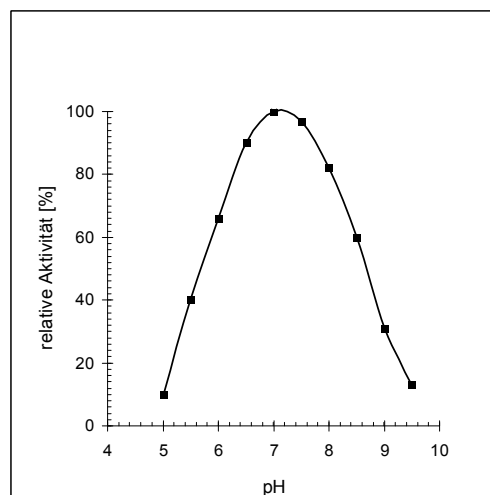


Abb. 2: Einfluss des pH-Wertes auf die Aktivität (2 % Casein-Lösung, 55 °C).

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

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 002 - 12/2018 VM - Druck 11.12.2018