



# Distizym® PROTACID

Thermotolerantes, säurestabiles Fungal-Spezialenzym zum Abbau von Proteinen in Brennmaischen aus mehligem Stoffen

## Produktlerläuterung

Distizym® PROTACID ist ein Spezialenzym, das bei der Alkoholproduktion für den Proteinabbau in Brennmaischen aus mehligem Stoffen eingesetzt wird. Dabei werden Proteine in Peptide und Aminosäuren hydrolysiert. Das Enzym wird aus einem speziell selektierten Stamm von *Aspergillus niger* gewonnen. Die Hauptenzymaktivität beruht auf einer Proteinase (Endo-Proteinase EC. 3.4.2x.xx).

- Distizym® PROTACID wird zum Proteinabbau in Brennmaischen aus mehligem Stoffen zur Verringerung der Schaum- bzw. Deckenbildung eingesetzt
- Verbesserung der Stickstoffversorgung der Hefe
- Die verbesserte Nährstoffversorgung ermöglicht höhere Alkoholausbeuten

## Dosage

Der Aktivitätsbereich von Distizym® PROTACID reicht von pH 1,5 - 6,5, das Optimum liegt bei pH 3,0. Der Temperaturbereich des Enzyms erstreckt sich von 20 - 75 °C, das Temperaturoptimum befindet sich bei 60 °C.

Distizym® PROTACID wird mit kaltem Wasser verdünnt. Die Enzymverdünnung wird entweder in den Gärtank vorgelegt oder kontinuierlich in die Maischeleitung zum Gärtank zudosiert. Eine Alternative ist die Zugabe der erforderlichen Enzymmenge in den Hefevermehrungstank bei der Hefeherzucht.

Getreide	Dosage [mL/t ]
Mais	30
Roggen	30
Gerste	50
Weizen	50

Bei Abweichungen von Standardbedingungen kann eine höhere bzw. geringere Dosage erforderlich sein.

## 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.