



EnerZyme® AMYL

Bakterielle α -Amylase zur Stärkeverflüssigung

Produktlerläuterung

EnerZyme® AMYL ist ein Spezialenzym zur Verflüssigung und Dextrinierung von Maischen aus mehligem Rohstoffen. Das Enzym wird aus einem selektionierten Stamm von *Bacillus stearothermophilus* gewonnen. Die Hauptaktivität beruht auf einer thermostabilen und säuretoleranten α -Amylase (1,4- α -D-glucan-glucanohydrolase: EC.3.2.1.1).

EnerZyme® AMYL verflüssigt und dextriniert verkleisterte, aufgeschlossene Stärke in Maischen mehligem Rohstoffe in einem Temperaturbereich von 50 - 95 °C, d. h.:

- 50 - 70 °C bei pH-Werten von 4,8 - 5,5
- 70 - 95 °C bei pH-Werten von 5,5 - 7,0
- Unter idealen pH-Bedingungen toleriert EnerZyme® AMYL kurzfristig auch Temperaturen bis 100 °C.
- Der optimale Wirkungsbereich des Enzymes liegt bei pH 6,5 und 90 °C, bei Anwesenheit von Calcium und Substrat.

Inaktivierung von EnerZyme® AMYL:

- 100 °C: 15 min
- 105 °C: 5 min
- 110 °C: 2 min

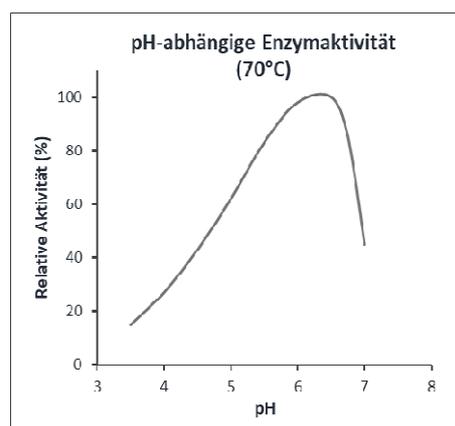
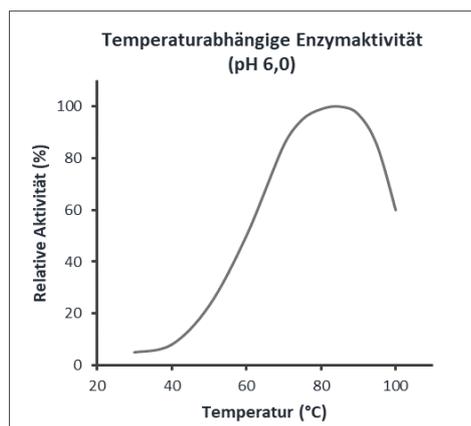
Dosage

Enzymdosagen sind abhängig von Stärkegehalt, pH-Wert, Temperatur und Einwirkzeit.

Anwendungsbeispiel	
Getreidemaische zur Vergärung	200 - 400 mL pro t Stärke
Maische für Getreidedrinks	100 - 300 mL pro t Getreide (t= 75 - 90 °C)

EnerZyme® AMYL wird nach erfolgreichem Einteigen bzw. Einmischen des Rohstoffes in den Behälter dosiert. Das Enzym sollte vor Zugabe mit kaltem Wasser im Verhältnis 1 : 1 verdünnt werden.

Sollte das Enzym in die heiße Maische zugegeben werden, muss vorher eine 10 bis 20fache Verdünnung mit Leitungswasser erfolgen.



Lagerung

Die optimale Lagerung ist bei 0 - 10 °C. Höhere Lagertemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit.

Temperaturen über 25 °C sind zu vermeiden. Angebrochene Verpackungen 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 003-02/2021 PD - Druck 24.02.2021