



EnerZyme® HT

Glucoamylase zur Stärkeverzuckerung

Produkterläuterung

Hochkonzentrierte Glucoamylase (Exo-1,4- α -D-Glucosidase EC.3.2.1.3.) aus *Aspergillus niger* zum Abbau hydrolysierter Stärke.

Anwendungsfelder für EnerZyme® HT:

- Vollständige Verzuckerung verflüssigter Stärke, bzw. deren Dextrine und Oligomere
- Vermeiden von stärkebasierten Trübungen in Fruchtgetränken
- Abbau verwertbarer Restdextrine in Diätbieren

Dosage

EnerZyme® HT ist gut wirksam im Bereich pH 3,4 - 6,0 und bei Temperaturen bis 65 °C. Genaue Einsatzempfehlungen ergeben sich aus der Zielsetzung der Anwendung.

Verzuckerung bei der Herstellung von Alkohol aus Stärkerohstoffen:

500 mL / t eingesetzter Rohstoff

Sicherer Stärkeabbau bei der Herstellung von Apfelsaftkonzentrat:

10 - 25 mL / 1.000 L Saft (12 °Bx)

Minimierung des Restextraktes in diätetischen Bieren:

2 - 5 mL / 100 L Jungbier

Der Aktivitätsbereich von EnerZyme® HT reicht von pH 2,5 - 6,5, das Optimum liegt bei pH 3,8 - 4,2. Der Temperaturbereich des Enzyms erstreckt sich von 25 - 80 °C, das Temperaturoptimum befindet sich bei 65 °C.

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

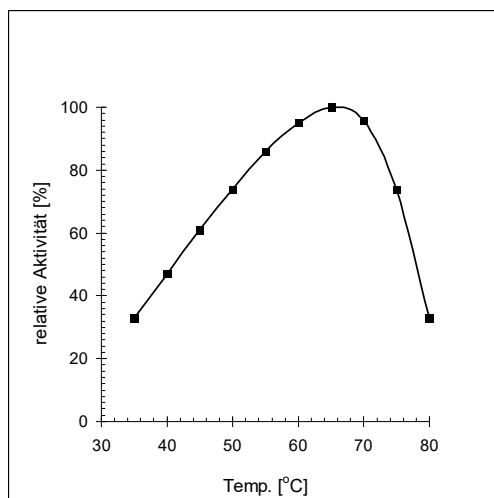


Abb. 1: Einfluss der Temperatur auf die Aktivität (30 % Maltodextrin DE18, pH 4,0).

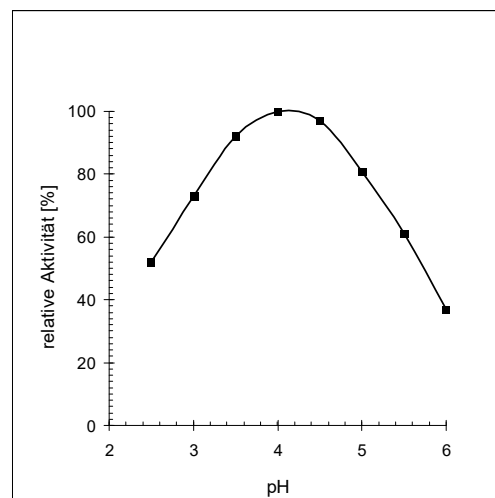


Abb. 2: Einfluss des pH-Wertes auf die Aktivität (30 % Maltodextrin DE18, 60 °C).

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.