



EnerZyme® P7

Neutrale Bakterienprotease

Produkterläuterung

Konzentriertes flüssiges Enzympräparat (EC. 3.4.2x.xx n.v.1) aus *Bacillus subtilis* zum Proteinabbau in pflanzlichen Rohstoffen.

Anwendungsfelder für EnerZyme® P7:

- Erhöhung der Eiweißlösung im Maischprozess
- Freisetzung von Aminosäuren und Peptiden zur Verbesserung der Hefeernährung in alkoholischen Gärungen
- Vermeidung nachträglicher eiweißbasierter Reaktionen in Getränken und Halbwaren

Dosage

Die Enzymdosage ist abhängig von der Beschaffenheit der Rohware, der Temperatur und der Einwirkzeit. Es gelten folgende Richtwerte:

Brauprozess:	150 - 250 mL/t Malz mit unzureichendem Eiweißlösungsgrad 350 - 700 mL/t Malz mit Rohfrucht
Brennmaischen aus Getreiden oder Kartoffeln:	75 mL/t eingesetzter Rohstoff

Aktivitätsbereich von EnerZyme® P7 reicht von pH 5,0 - 10,0, das Optimum liegt bei pH 7,0 bei Anwesenheit von Calcium (min. 40 ppm). Der Temperaturbereich erstreckt sich von 25 - 70 °C, das Optimum befindet sich bei 55 °C.

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

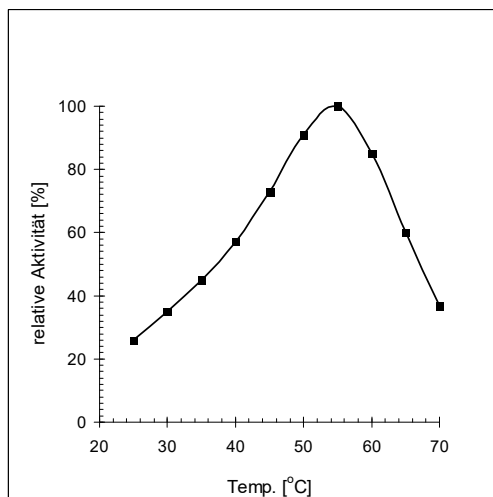


Abb. 1: Einfluss der Temperatur auf die Aktivität (2 % Casein-Lösung, pH 7,0).

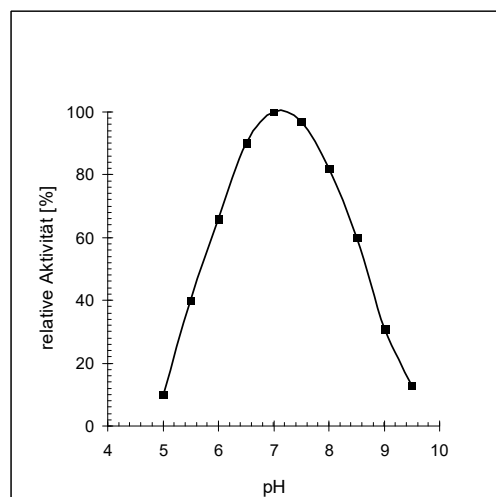


Abb. 2: Einfluss des pH-Wertes auf die Aktivität (2 % Casein-Lösung, 55 °C).

Lagerung

Die optimale Lagerung ist bei 0 - 10 °C. Höhere Lagertemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit. Temperaturen über 25 °C sind zu vermeiden. Anbruchgebinde dicht verschließen und baldmöglichst aufbrauchen.