



EnerZyme® VISCO

Glucanabbau in Getreidemaischen

Produkterläuterung

EnerZyme® VISCO ist ein flüssiges, hochkonzentriertes Spezialenzym für den Glucan-Abbau in Malz- oder Getreidemaischen bis 90 °C. Die Hauptenzymaktivität beruht auf einer thermostabilen β -Glucanase (endo-1,3(4)- β -D-Glucanase: EC 3.2.1.6 und endo-1,4- β -Glucanase: EC 3.2.1.4) aus *Talaromyces emersonii*.

EnerZyme® VISCO hydrolysiert als Endoenzym 1,4- β -glycosidische Bindungen von Glucanen aus Hafer, Gerste, Weizen u. a. Getreidearten. Dabei werden Oligomere der Glucose abgespalten. Der β -Glucanabbau bewirkt optimale Extraktionsergebnisse bei der Herstellung von Getreidemilch (Dekanter oder Pressentechnologie), gute Konzentrierbarkeit von Getreidesirupen (Hafer, Gerstenmalz, Reis) und beschleunigtes Läutern oder Filtrieren während des Brauprozesses.

Gemäß EU-Lebensmittelrecht ist EnerZyme® VISCO als technischer Hilfsstoff in der Lebensmittelproduktion anwendbar. Weitere nationale und internationale Vorgaben sind vom Anwender zu prüfen.

Dosage

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

Richtwerte für typische Anwendungen	mL/1.000 kg Rohware
Braumaische mit hohem Malzanteil	50 - 100
Braumaische mit hohem Rohfruchtanteil	75 - 150
Herstellung von konzentriertem Malzextrakt	40
Herstellung von Hafer- oder Reismilch	bis 50

EnerZyme® VISCO wird direkt in das Maischewasser (Brauprozess bzw. warmes Einmischen von Hafer, Reis, etc.) dosiert oder in geeigneter Verdünnung (max. 5 %) in die abkühlende Getreidemaische nach Stärkehydrolyse bei ca. 75 °C.

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 Herstellpraxis. 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 – 02/2021 PD – Druck 24.02.2021