



EnerZyme HT

Glucoamilasa para la sacarificación del almidón

Descripción del producto

Glucoamilasa muy concentrada (exo-1,4- α -D-glucosidasa: EC 3.2.1.3.) procedente de *Aspergillus niger* para la degradación del almidón hidrolizado.

Los usos más extendidos de EnerZyme HT son los siguientes:

- sacarificación completa del almidón licuado o de sus dextrinas y oligómeros
- prevención de la turbidez provocada por el almidón en las bebidas de frutas
- degradación de las dextrinas residuales aprovechables en las cervezas dietéticas

Dosificación

EnerZyme HT es muy eficaz dentro de un intervalo de pH de 3,4 a 6,0 y a temperaturas de hasta 65°C. La dosificación exacta recomendada depende del uso final.

- **Sacarificación durante la producción de alcohol a partir de materias primas de almidón:** 500 ml/ton de materia prima
- **Degradación segura del almidón en la producción de concentrado de zumo de manzana:** 10-25 ml/1000 l de zumo (12°Brix)
- **Minimización del extracto residual en las cervezas dietéticas:** 2-5 ml/100 l de mosto de cerveza sin fermentar

Características de las enzimas: el intervalo de actividad de EnerZyme HT se sitúa entre un pH de 2,5 y 6,5 (pH óptimo de entre 3,8 y 4,2).

El intervalo de temperatura de la enzima es de entre 25 y 80°C (temperatura óptima: 65°C).

Los diagramas 1 y 2 muestran cómo influyen la temperatura y el valor de pH en la actividad enzimática de EnerZyme HT.

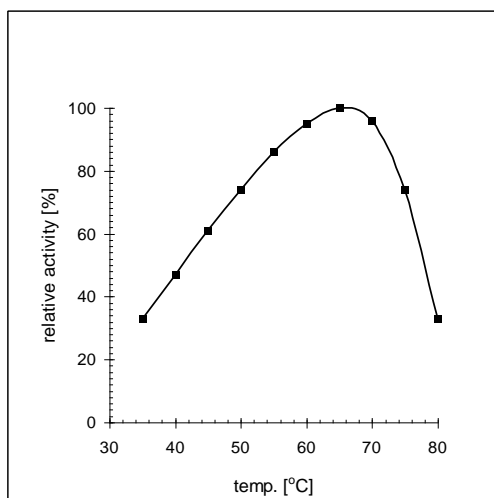


Fig. 1: Influencia de la temperatura en la actividad (30% de maltodextrina DE18, pH 4,0)

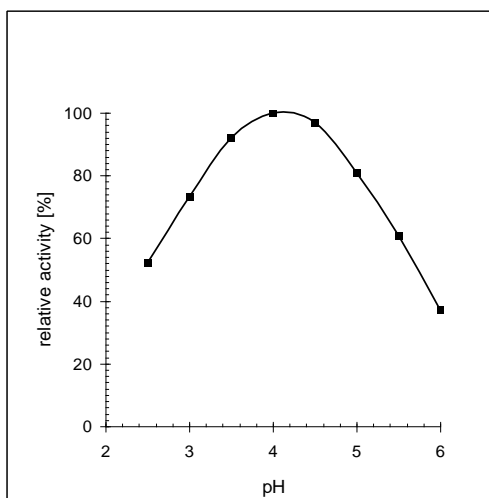


Fig. 2: Influencia del valor del pH en la actividad (30% de maltodextrina DE18, 60°C)

Almacenamiento

La temperatura de almacenamiento óptima es de entre 0 y 10°C. A mayor temperatura se reducirá la vida útil del producto. Evite que la temperatura supere los 25°C. Vuelva a sellar los envases abiertos y utilícelos por completo en un plazo breve.