



# Distizym® Protacid

Protéase fongique thermotolérante stable en milieu acide pour la dégradation des protéines dans les moûts de distillation

## Description du produit

Distizym® Protacid est une enzyme spécifique appliquée dans la production d'alcool pour la dégradation des protéines lors de la distillation de moûts issus de matières farineuses. L'enzyme est produite à partir d'une souche sélectionnée d'*Aspergillus Niger*. La principale activité de l'enzyme est basée sur une protéinase (endo-protéinase - CE : 3.4.2x.xx).

Distizym® Protacid est utilisée pour la dégradation des protéines dans les moûts issus de matières farineuses pour réduire la formation de mousse, empêcher de la formation de dépôts dans les moûts en fermentation et accroître la teneur en azote assimilable pour les levures permettant un rendement en alcool plus élevée.

Distizym® Protacid hydrolyse les protéines en peptides et en acides aminés. L'enzyme est active à des températures de 20 à 75 °C (optimum : 60 °C) et dans la gamme de pH de 1,5 à 6,5 (optimum : 3,0).

## Dosage

Doses standards recommandées :

- Maïs, seigle : 30 mL Distizym® Protacid par tonne
- Orge, blé : 50 mL Distizym® Protacid par tonne

En cas de déviation par rapport aux conditions standards, les doses pourront être modifiées (augmentation ou réduction). L'utilisation de Distizym® PROACID doit se faire conformément à la réglementation en vigueur dans le pays concerné.

Diluer Distizym® Protacid dans de l'eau froide. Incorporer la solution d'enzyme directement dans la cuve de fermentation avant remplissage, ou en continu dans le tuyau de transfert lors du remplissage de la cuve, ou dans le cuvon de préparation du levain.

## Caractéristiques de l'enzyme

La plage d'activité de l'enzyme se situe entre pH 1,5 et pH 6,5, avec un optimum à pH 3,0.

La plage de température de l'enzyme est comprise entre 20°C et 65°C ; l'optimum se situant à 60°C.

Les figures 1 et 2 montrent l'influence du pH et de la température sur l'activité de l'enzyme

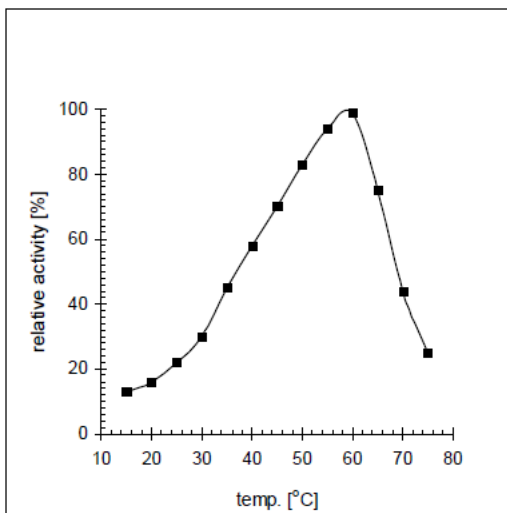


Fig. 1 : Influence de la température sur l'activité (solution de caséine 0,5% - pH 3,0)

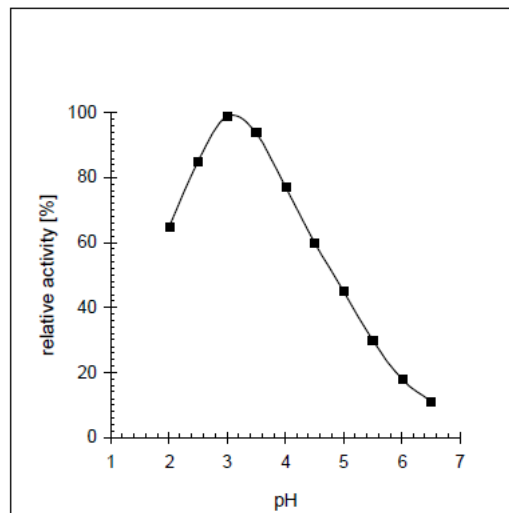


Fig. 2 : Influence du pH sur l'activité (solution de caséine 0,5% - 60°C)

## Conservation

Les meilleures conditions de stockage se font à 0 - 10°C. Des températures plus élevées pourront réduire la durée optimale d'utilisation. Eviter les températures supérieures à 25°C. Refermer tout emballage entamé et l'utiliser rapidement.

ERBSLÖH Geisenheim AG • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité ne serait pas engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com).  
Version 001 - 02/2019 RL - imprimé le 13/02/2019