



Beerzym[®] Brilliance

Stabiliser autrement



Beerzym[®] Brilliance

Protéases pour la stabilité à froid, la stabilisation protéique et une meilleure filtration



Dosage

1 à 10 ml/hl de bière
(selon degré plato)

Conditions

pH: 3.5–6.5
Température: 4–25 °C

Beerzym® Brilliance

Stabilisation alternative

Le remplacement des produits de stabilisation traditionnels est de plus en plus recherché en raison des difficultés d'approvisionnement en matières premières et des prix élevés. De plus, la durabilité environnementale dans les process de fabrication devient une préoccupation majeure pour les entreprises.

Les exigences vis-à-vis d'un produit alternatif sont élevées car, outre l'impact sur le goût de la bière, la tenue de mousse et la limpidité sont des éléments essentiels. Le produit ne doit donc pas affecter les qualités organoleptiques de la bière, tout en prévenant la formation de trouble et en étant utilisable à basse température.

ERBSLÖH a développé un tel produit avec **Beerzym® Brilliance!**

Beerzym® Brilliance est une association de protéases qui empêche la réaction entre les protéines et les polyphénols de la bière pendant sa conservation. Dans le même temps, **Beerzym® Brilliance** améliore la filtrabilité de la bière et augmente le rendement en filtration. Bien qu'ayant une activité protéolytique, **Beerzym® Brilliance** préserve la stabilité de la mousse et est facilement inactivé par la chaleur à des températures de 62 à 75 °C. Il convient également de mentionner que le produit est non-OGM.

Mécanisme d'action

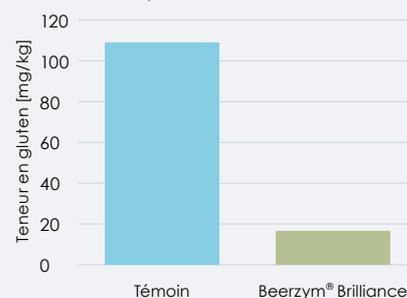
La combinaison entre certaines protéines et les polyphénols de la bière génère un trouble à froid.

Beerzym® Brilliance agit sur les polypeptides instables qui ont un poids moléculaire supérieur à 10 KDa et sont riches en proline. La proline est en effet un site actif

avec les polyphénols, donnant naissance à des complexes insolubles.

Beerzym® Brilliance hydrolyse spécifiquement ce type de protéines avec libération d'acides aminés. Le coréactif des polyphénols étant dégradé, il n'y a donc pas de formation de trouble dans la bière.

Dégradation des protéines riches en proline dans la bière après deux semaines



Exemple de dégradation des protéines riches en proline mesurée par la teneur en gluten

Conclusion

Grâce à son action ciblée et son mode d'application, **Beerzym® Brilliance** prolonge la stabilité physico-chimique de la bière et augmente considérablement les performances de filtration. Ces résultats ont été confirmés au cours de nombreux tests.

Beerzym® Brilliance, agissant spécifiquement sur la fraction protéique instable, offre une méthode inédite de stabilisation, en particulier vis à vis du trouble au froid. De plus son utilisation ne génère aucun déchet à la différence des agents de stabilisation classiques en poudre.

e

abilité

