



Beerzym® Amber95

β -Glucanase thermostable hautement concentrée pour le maltage et le brassage des malts sous-modifiés ou des céréales crues (seigle, blé, avoine, l'amidonnié et l'épeautre)

Description du produit

Beerzym® Amber95 est une β -glucanase hautement concentrée et thermostable (jusqu'à 95 °C) avec une activité élevée en xylanase et en cellulase. Son utilisation au cours du maltage réduit la quantité de β -glucane, améliore la qualité du malt et raccourcit les temps de germination.

Une diminution des quantités de glucanes et de pentosanes améliore la filtrabilité de la maïsche dans la cuve de clarification ainsi que la filtration finale de la bière.

Avantages

- Diminution drastique de la concentration en β -glucanes (β -1,3 et -1,4-glucanes) provenant des matières premières
- Temps de germination raccourci
- Amélioration de la qualité du malt
- Augmentation du rendement de brassage
- Augmentation du rendement lors de la filtration finale de la bière
- Spécialement recommandé pour le brassage des céréales alternatives (orge non maltée, blé, seigle, sorgho, amidonnier, sarrasin, avoine) ou lorsqu'une standardisation de la qualité des matières premières est souhaitée
- Idéal pour les régimes de maiches courts, la purée à infusion unique ou les profils de purée à haute température

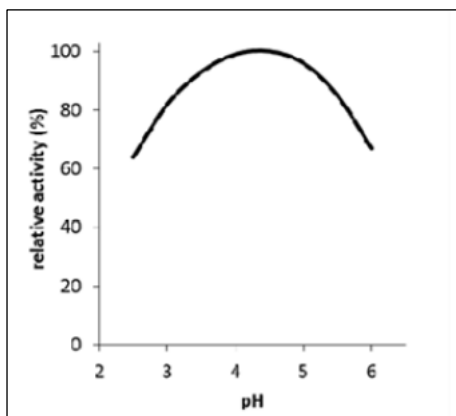


Fig. 1 : Influence du pH sur l'activité glucanase (glucane d'orge - 60°C)

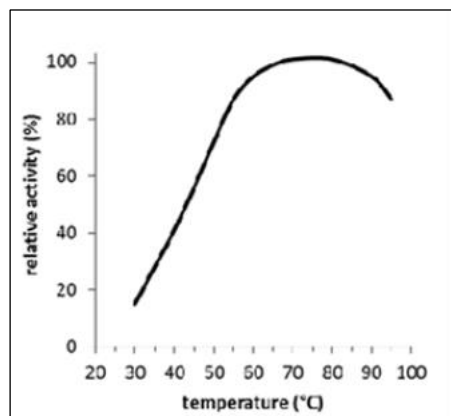


Fig. 2 : Influence de la température sur l'activité glucanase (glucane d'orge - pH 4,0)

L'utilisation de Beerzym® Amber95 doit se faire conformément à la réglementation en vigueur dans le pays concerné.

Dosage

A l'étape de maltage, dose recommandée de 80 à 100 mL/T dans l'eau de pulvérisation pendant la germination. Si possible diluer la dose de Beerzym® Amber95 dans de l'eau froide. L'enzyme diluée sera ajoutée dans l'eau de pulvérisation lorsque le taux d'humidité est de 38 à 42 %. (1ère ou 2ème pulvérisation après trempage, au début de la germination).

En brassage, le dosage recommandé se situe entre 70 - 200 ml/T de grain. L'efficacité dépend du dosage, de la température et du temps de contact. Pour assurer une activité maximale, Beerzym® Amber95 doit être dilué dans dix volumes d'eau et ajouté à l'eau de la cuve matière avant incorporation des grains pour assurer une répartition homogène de l'enzyme dans la maïsche.

Conservation

Stocker au froid à < 10°C. Refermer soigneusement tout emballage entamé et l'utiliser rapidement.

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®

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.
Version 002 - 11/2021 RL - imprimé le 15/11/2021