



Beerzym® AMYL HT

α -amylase bactérienne thermostable pour la liquéfaction de l'amidon pendant l'élaboration de bières à base de malt et de grains crus

Description du produit

Beerzym® AMYL HT est une enzyme particulière, utilisée dans l'élaboration de bières à base de mélange malt et grains crus, pour la liquéfaction de l'amidon selon le procédé de dégradation de l'amidon par infusion ou par cuisson dans un four à céréales à des températures allant jusqu'à 95 ° C.

L'activité principale de l'enzyme est basée sur une α -amylase thermostable (1,4 - α - D-glucane - glucanohydrolase : EC 3.2.1.1). Liquéfaction de l'amidon gélatinisé dans le brassin à des températures allant jusqu'à 95 ° C. En tant qu'endo-enzyme, Beerzym® AMYL HT hydrolyse les liaisons 1,4- α -D-glycosidiques de l'amidon. Les produits formés sont composés d' α -dextrines et d'oligosaccharides.

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

Caractéristiques de l'enzyme

La plage d'activité de l'enzyme se situe entre des pH 5,0 à 9,0 avec un optimum à pH 6,5.

La plage de température de l'enzyme est comprise entre 30 ° C et 100 ° C (maximum 105 ° C), l'optimum se situant à 90-95°C.

Les figures 1 et 2 montrent l'influence du pH et de la température sur l'activité de Beerzym® AMYL HT.

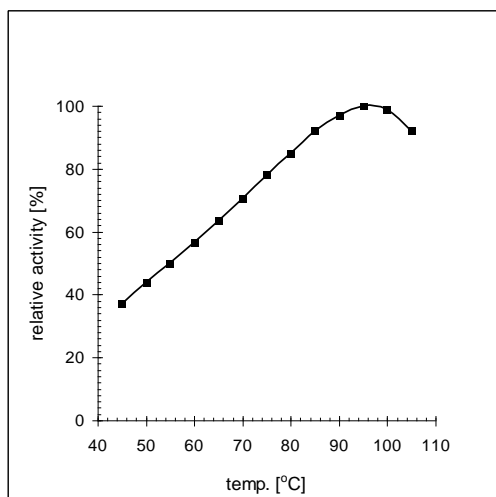


Fig. 1 : Influence de la température sur l'activité (10% amidon soluble - pH 6,5)

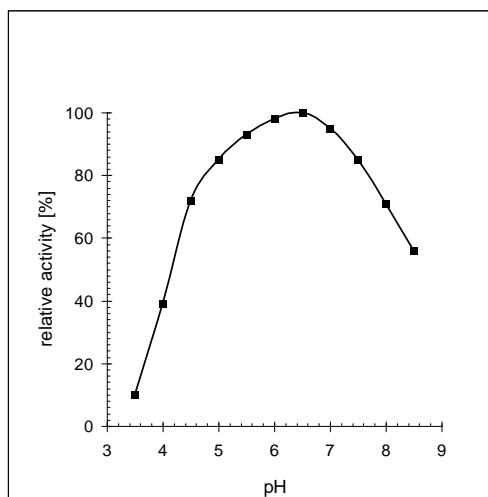


Fig. 2 : Influence du pH sur l'activité (10% amidon soluble - 90°C)

Dosage

Beerzym® AMYL HT est indispensable à l'étape du brassage lorsque, en raison de l'utilisation de mélange malt/céréales (orge, riz, maïs), l'activité de l' α -amylase apportée par le malt n'est pas suffisante pour liquéfier l'amidon. Le dosage de l'enzyme dépend de la qualité de la matière première, de la température et du temps d'action.

Dosage standard : 80-240 ml / tonne de céréales.

Diluer Beerzym® AMYL HT dans de l'eau froide. Incorporer la solution d'enzyme directement dans l'eau du brassin avant ajout de la mouture ou, lors de l'utilisation d'un four à céréales, dans la maische. L'enzyme est active dans la plage de pH de la maische jusqu'à 95 ° 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 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 se serait être 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 004 - 02/2019 RL - imprimé le 21/02/2019