



# Beerzym® BG SUPER

$\beta$ -glucanase fongique thermotolérante pour la dégradation des glucanes dans les maïsches et la bière finie sans influence sur la stabilité de la mousse

## Description du produit

Beerzym® BG SUPER est une enzyme liquide spécifique pour la dégradation des glucanes dans les maïsches de brassage à des températures allant jusqu'à 75 °C et dans la bière finie sans affecter la stabilité de la mousse. L'activité principale de l'enzyme repose sur une  $\beta$ -glucanase thermotolérante, sans activité protéinase significative.

Dégradation du glucane dans les maïsches pendant le brassage pour améliorer la clarification et la filtration, ainsi que dans la bière verte pour réduire la viscosité et optimiser la filtration sans influencer la stabilité de la mousse. En tant qu'endo-enzyme, Beerzym® BG SUPER hydrolyse les liaisons 1,4- $\beta$ -glycosidiques de la cellulose, de la laminarine et d'autres glucanes présents en particulier dans l'orge, avec libération d'unités de glucose.

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

Les diagrammes 1 et 2 montrent l'influence de la température et du pH sur l'activité enzymatique du Beerzym® BG SUPER.

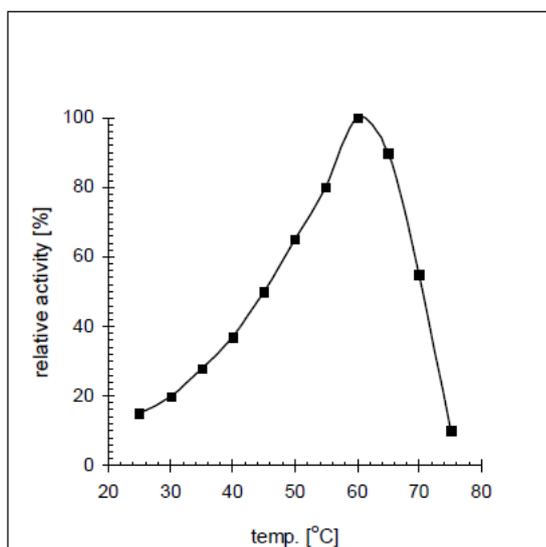


Fig. 1 : Influence de la température sur l'activité  $\beta$ -glucanase /pentosanase (glucane/xylane d'orge - pH 5,0)

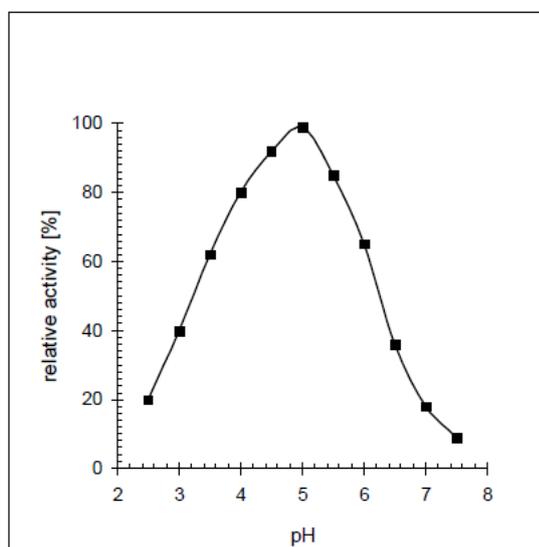


Fig. 2 : Influence du pH sur l'activité  $\beta$ -glucanase /pentosanase (glucane/xylane d'orge - 55 °C)

## Dosage

Beerzym® BG SUPER est recommandé lorsque des problèmes de qualité de la bière sont à prévoir, en raison des conditions saisonnières affectant le malt utilisé, ou lorsqu'une partie du malt est remplacée par des céréales crues (ex : orge). Le dosage de l'enzyme dépend de la qualité de la matière première, de la température et du temps de contact.

Valeur guide : 150 - 300 mL/tonne de malt  
0,5 - 3 mL/hl de bière verte

Diluer Beerzym® BG SUPER dans de l'eau froide puis verser directement dans l'eau de la cuve matière avant ajout de la mouture. L'enzyme est active tout au long du brassage, de la filtration et de l'ébullition du moût jusqu'à 80 °C. L'enzyme est inactivée dans la phase finale d'ébullition du moût. Dans le cas d'une application de Beerzym® BG SUPER dans la bière verte, l'enzyme agit tout au long de la maturation de la bière. Le dosage recommandé permet une dégradation complète des glucanes malgré une activité de l'enzyme ralentie par la température basse compensée par le temps de contact.

## 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 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 004 - 11/2021 RL - imprimé le 15/11/2021