



Beerzym® BG

Enzyme de dégradation des glucanes dans les maïs jusqu'à 90°C

Description du produit

Beerzym® BG est une enzyme liquide spéciale pour la dégradation du glucane dans les moûts de brassage à une température allant jusqu'à 90 °C. L'activité principale de l'enzyme repose sur une β -glucanase thermostable (endo-1,3(4)- β -D-glucanase : EC 3.2.1.6 et endo-1,4- β -glucanase : EC 3.2.1.4).

Dégradation du glucane dans les moûts de brassage pour améliorer la filtration et la filtration.

En tant qu'endoenzyme, Beerzym® BG hydrolyse les liaisons 1,4- β -glycosidiques dans la cellulose, les lichénines et autres glucanes présents notamment dans l'orge. Au cours de ce processus, les unités de glucose sont séparées.

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

Caractéristiques de Beerzym® BG : la plage d'activité de l'enzyme est comprise entre pH 2,0 et pH 6,5, l'optimum se situe à pH 4,5. La plage de température de l'enzyme se situe entre 15 °C et 95 °C, l'optimum se situe entre 75 et 85 °C.

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

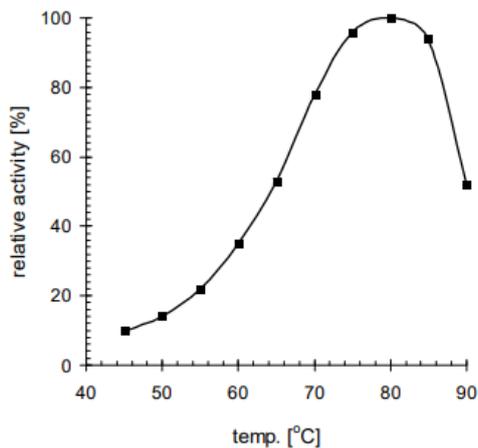


Fig. 1 : Influence de la température sur l'activité β -glucanase /pentosanase (glucane/xylane d'orge - pH 4,5)

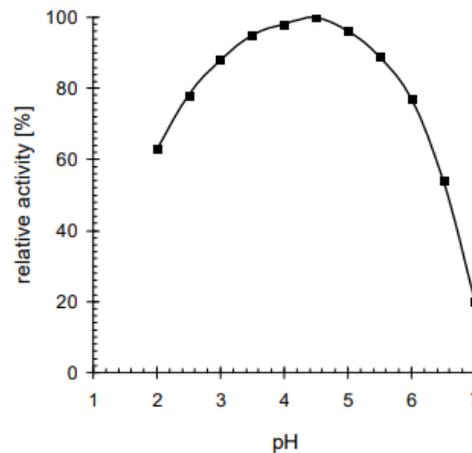


Fig. 2 : Influence du pH sur l'activité β -glucanase /pentosanase (glucane/xylane d'orge - 75 °C)

Dosage

Beerzym® BG est nécessaire dans le brassage de la bière lorsque des problèmes de qualité de la bière sont attendus, en raison de conditions saisonnières affectant le malt utilisé, ou en cas d'utilisation de grains crus. Le dosage de l'enzyme dépend de la qualité de la matière première, de la température et du temps de contact.

Valeur guide : 200 - 400 mL/tonne de malt

Diluer Beerzym® BG dans de l'eau froide. La dilution enzymatique est ajoutée directement dans l'eau de la cuve matière, avant l'ajout de la mouture. Beerzym® BG est active tout au long du brassage jusqu'à la température maximale de 90 °C. L'enzyme est dégradée dans la phase finale de l'ébullition du moût.

Conservation

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