

Opis produktu

Beerzym AMYL HT to płynny enzym specjalny do upłynniania skrobi przy produkcji piwa ze słodu z dodatkiem innych zbóż w procesie dekokcyjnym lub w warku zbożowym w temperaturze do 95° C. Enzym pozyskiwany jest ze specjalnie wyhodowanego szczepu *Bacillus licheniformis*. Główna aktywność preparatu to działanie upłynniającej termostabilnej α -Amylasy (1,4- α -D-glukano-glukanohydrolazy: EC. 3.2.1.1.) Czystość i jakość preparatu Beerzym AMYL HT sprawdzana jest w specjalistycznym laboratorium.

Cel stosowania

Upłynnienie skleikowanej, rozpuszczonej skrobi w brzeczkiach w temperaturze do 95° C.

Produkt i działanie

Beerzym AMYL HT jest endoenzymem i hydrolizuje wewnątrz cząsteczki skrobi wiązania 1,4- α -D-glikozydowe. Jako produkty końcowe powstają przy tym graniczne α -dekstryny i oligosacharydy.

Dozowanie

Beerzym AMYL HT jest niezbędny do warzenia piwa, kiedy w wyniku zastosowania dodatku innych zbóż (jęczmień, ryż, kukurydza) aktywność występującej w słodzie α -amylazy nie jest wystarczająca do upłynnienia skrobi. Dawka enzymu jest zależna od właściwości surowca, temperatury i czasu działania. Orientacyjnie jest to 80 – 240 ml/tonę zboża.

Sposób użycia

Beerzym AMYL HT rozcieńczyć zimną wodą. Rozcieńczony roztwór dodaje się w procesie dekokcyjnym do kadzi lub, w razie stosowania, do warku, do przygotowanego zboża. Enzym jest w pH brzeczki aktywny do 95° C.

Przechowywanie

Beerzym AMYL HT w optymalnych warunkach (0-10 °C) zachowuje trwałość do 36 miesięcy. Wyższe temperatury składowania skracają trwałość preparatu. Unikać należy temperatur powyżej 25° C. Napczęte opakowanie należy natychmiast zamknąć i jak najszybciej zużyć.

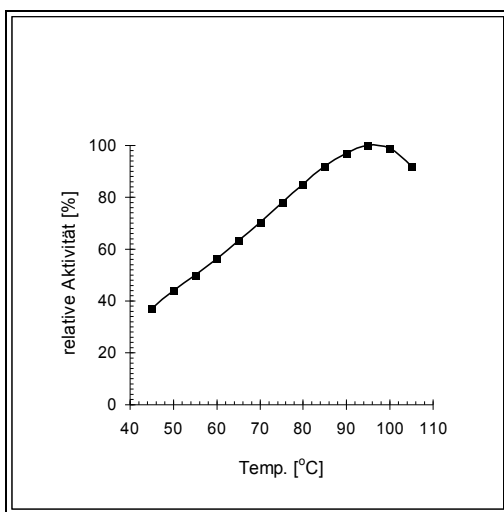
**Bakteryjna
 α -amylaza do
upłynniania skrobi
w produkcji piwa ze
słodu z dodatkiem
innych zbóż**

-odwrócić-

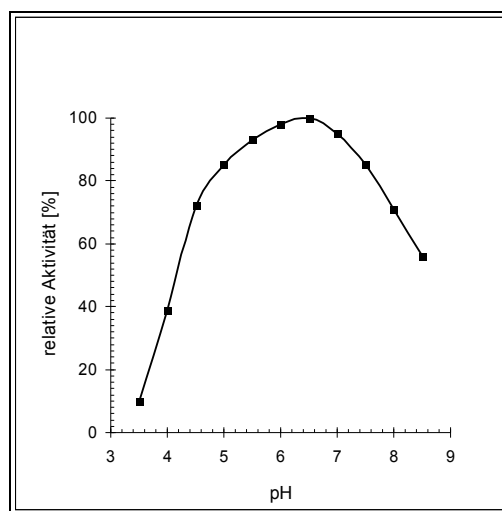
Właściwości ogólne

Charakterystyka enzymu: zakres aktywności enzymu rozciąga się od pH 5,0 do 9,0, przy czym optimum, w obecności substratu i wapnia leży przy pH 6,5. Zakres temperaturowy mieści się między 30 i 100° C (max. 105° C), przy optimum w 90 - 95° C.

Rysunki 1 i 2 pokazują wpływ temperatury i wartości pH na aktywność preparatu Beerzym AMYL HT.



Rys. 1: Wpływ temperatury na aktywność (10% rozpuszczalna skrobia; pH 6.5).



Rys.. 2: Wpływ pH na aktywność (10% rozpuszczalna skrobia; 90 °C).

UWAGA: Stosując Beerzym AMYL HT przestrzegać należy obowiązującego w danym kraju prawa żywnościowego