

Opis produktu

Beerzym AMYL ST to płynny enzym specjalny do upłynniania skrobi przy produkcji piwa ze słodu z dodatkiem innych zbóż z kleikowaniem skrobi w wamniku zbozowym w ekstremalnie wysokiej temperaturze do 105° C, które niezbędne jest przy skrobiach bardzo drobnoziarnistych np. z prosa oraz do upłynniania skrobi w brzeckach o niskim pH w okolicy 5,0. Enzym pozyskiwany jest ze specjalnie wyhodowanego szczepu *Bacillus stearothermophilus*. Główna aktywność preparatu to działanie upłynniającej, termostabilnej i odpornej na kwasy α -Amylazy (1,4- α -D-glukano-glukanohydrolazy: EC. 3.2.1.1.) Czystość i jakość preparatu Beerzym AMYL ST sprawdzana jest w specjalistycznym laboratorium.

Cel stosowania

Upłynnienie skleikowanej, rozpuszczonej skrobi w brzeckach w temperaturze do 105° C, bardzo skuteczna także przy pH do 5,0.

Produkt i działanie

Beerzym AMYL ST 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 ST jest niezbędny do warzenia piwa, kiedy w wyniku zastosowania dodatku innych zbóż (kukurydza, proso) 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 200 – 400 ml/tonę zboża.

Sposób użycia

Beerzym AMYL ST rozcieńczyć zimną wodą. Rozcieńczony roztwór dodaje się do przygotowanego zboża przed wamikiem. Enzym jest w pH brzeckki aktywny do 105° C.

Przechowywanie

Beerzym AMYL ST 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.

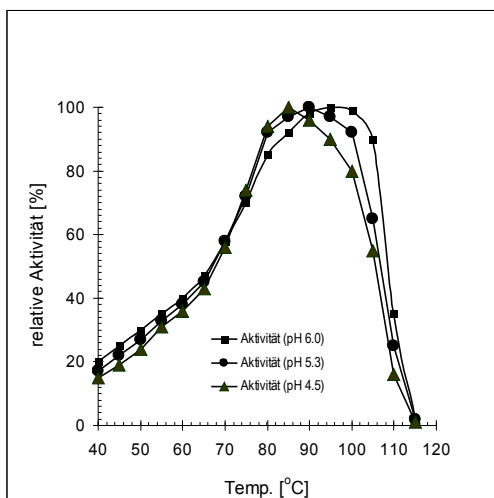
**Niezwykłe
termoodporna
bakteryjna
 α -amylaza do
upłynniania skrobi
w produkcji piwa ze
słodu z dodatkiem
innych zbóż**

-odwrócić-

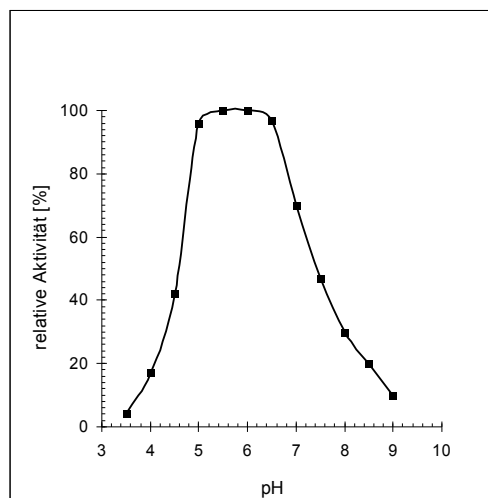
Właściwości ogólne

Charakterystyka enzymu: zakres aktywności enzymu rozciąga się od pH 4,0 do 8,0, przy czym optimum, w obecności substratu i wapnia, leży przy pH 5,5 - 6,0. Zakres temperaturowy mieści się między 50 i 105° C (max. 110° C), przy optimum w 80 - 100° C (max. 110° C), zależnie od pH brzezki, w obecności substratu i wapnia.

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



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



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

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