

Opis produktu

Beerzym BG to płynny enzym specjalny do rozkładu glukanu w brzeczki browarniczych w temperaturze do 90° C. Enzym pozyskiwany jest ze specjalnie wyhodowanego szczepu *Talaromyces emersonii*. Główna aktywność preparatu to działanie termostabilnej β -glukanazy (Endo-1,3(4)- β -D-glukanaza: EC 3.2.1.6 i endo-1,4- β -glukanaza: EC 3.2.1.4). Czystość i jakość preparatu Beerzym BG sprawdzana jest w specjalistycznym laboratorium.

Cel stosowania

Rozkład glukanu w celu poprawy procesu odfiltrowywania i filtrowania.

Produkt i działanie

Beerzym BG jako endoenzym hydrolizuje 1,4- β -glikozydowe wiązania w celulozie, polisacharydach i innych glukanach, które występują szczególnie w jęczmieniu. Odłączane są przy tym cząsteczki glukozy.

Dozowanie

Beerzym BG jest niezbędny do warzenia piwa, kiedy jakość słodu w danym roku jest niewystarczająca do uzyskania piwa o pożądanej jakości lub kiedy część słodu zastąpiona jest zbożem niesłodowanym (np. jęczmieniem). Dawka enzymu jest zależna od właściwości surowca, temperatury i czasu działania. Orientacyjnie jest to 200 – 400 ml/tonę słodu.

Sposób użycia

Beerzym BG rozcieńczyć zimną wodą. Rozcieńczony roztwór dodaje się bezpośrednio po śrutowaniu i nastawieniu zaciera słodowego i/lub zboża niesłodowanego do kadzi warzelnej lub kotła. Enzym jest aktywny od nastawienia zaciera do gotowania brzeczki do max. 90° C. Inaktywacja enzymu następuje w końcowej fazie gotowania.

Przechowywanie

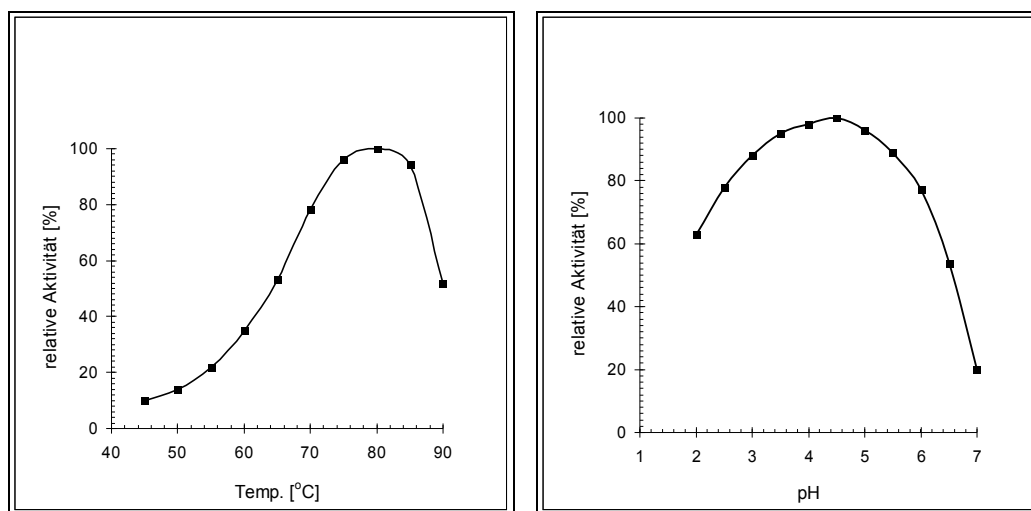
Beerzym BG w optymalnych warunkach (0-10 °C) zachowuje trwałość do 36 miesięcy. Wyższe temperatury składowania skracają trwałość preparatu. Unikać należy temperatur powyżej 25° C. Napoczęte opakowanie należy natychmiast zamknąć i jak najszybciej zużyć.

-odwrócić-

Właściwości ogólne

Charakterystyka enzymu: zakres aktywności enzymu rozciąga się od pH 2,0 do 6,5, przy czym optimum leży przy pH 4,5. Zakres temperaturowy mieści się między 15 i 95° C, przy optimum w 75 - 85° C.

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



Rys. 1: Wpływ temperatury na aktywność β -glukanazy (β -gukan jęczmienny, pH 4,5)

Rys. 2: Wpływ pH na aktywność β -glukanazy (β -gukan jęczmienny, 75° C)

UWAGA: Stosując Beerzym BG przestrzegać należy obowiązującego w danym kraju prawa żywnościowego.