

Opis produktu

Beerzym BG HK4 to specjalny, wysoko-skoncentrowany, płynny enzym do rozkładu glukanów w zacierach browarniczych w temp. do 90°C. Enzym produkowany jest ze specjalnie wyselekcjonowanego szczepu *Talaromyces emersonii*. Główna aktywność bazuje na termo stabilnej β-glukanazie (endo-1,3(4)-β-D-glukanazie: EC 3.2.1.6 i endo-1,4-β-glukanazie: EC 3.2.1.4).

Beerzym BG HK4 przetestowano pod kątem czystości i jakości w specjalnych laboratoriach.

Cel stosowania

Degradacja glukanów w zacierach browarniczych dla polepszenia filtracji zacieru i gotowego piwa.

Produkt i działanie

Jako endo-enzym Beerzym BG HK4 hydrolizuje wiązania 1,4-β-glikozydowe w celulozie, licheninach i inne glukany które pojawiają się szczególnie w jęczmieniu. W tym procesie odszczepiane są cząsteczki glukozy.

Dozowanie

Beerzym BG HK4 jest niezbędny dla produkcji piwa gdy oczekuje się problemów z jakością piwa ze względu na sezonowe zmiany jakości słodu, lub gdy część słodu zamieniana jest przez surowiec niesłodowany (np. jęczmień, pszenica). Dawka produktu zależy od jakości surowca, temperatury i czasu reakcji. Orientacyjna dawka: 50-100 ml/tonę słodu.

Sposób użycia

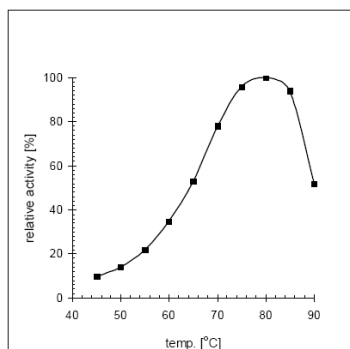
Rozpuścić Beerzym BG w zimnej wodzie. Roztwór dodawany jest bezpośrednio po mieleniu i wprowadzeniu słodu i surowców niesłodowanych do kadzi zaciernej. Enzym jest najlepiej aktywowany w naturalnym pH zacieru. Beerzym BG HK4 jest aktywny od początku zacierania aż do gotowania do temp. 90°C, w końcowej fazie gotowania enzym jest inaktywowany.

Przechowywanie

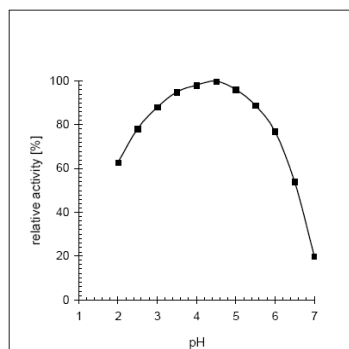
Beerzym BG HK4, jeśli przechowywany w optymalnych warunkach (0-10°C), utrzymuje swą deklarowaną aktywność do 36 m-cy. Wyższe temperatury mogą powodować skrócenie tego czasu. Unikać temperatur powyżej 25 °C. Otwarte opakowania ponownie uszczelnić i jak najszybciej zużyć.

Charakterystyka

Charakterystyka enzymu: zakres pH aktywności enzymu to 2,0-6,5, z optimum przy pH 4,5. Zakres temp. 15-95°C, z optimum w 75-85 °C. Poniższe wykresy pokazują wpływ temperatury i pH na aktywność Beerzym BG HK4.



Rys1. Wpływ temperatury na aktywność (jęczmień, pH 4,5)



Rys2. Wpływ pH na aktywność (jęczmień, 75°C)

Uwaga: Podczas stosowania Beerzym BG HK4 stosować się do indywidualnych regulacji państwowych.