

Beerzym PENTA

Opis produktu

Beerzym PENTA to płynny enzym specjalny stosowany do rozkładu pentozaanu i glukanu w zacierze, młodym piwie i w piwie leżakowanym. Enzym pozyskiwany jest ze specjalnie wyselekcjonowanych szczepów *trichoderma*. Główna aktywność preparatu polega na działaniu 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) oraz różnych hemiceluloz (hemicelulaza: endo-1,4- β -D-mannanaza EC.3.2.1.78, endo-1,4- β -D-ksylanaza: EC 3.2.1.8, endo-1,3- β -D-ksylanaza: EC 3.2.1.32 i egzo-1,4- β -D-ksylozydaza: EC 3.2.1.37

Czystość i jakość Beerzym PENTA sprawdzana jest w specjalistycznym laboratorium.

Cel obróbki

Rozkład pentozaanów i glukanów w celu zredukowania lepkości i poprawy filtracji w piwach górnej fermentacji (np. piwa pszenicznego).

Produkt i działanie

Beerzym PENTA jako endoenzym hydrolizuje wiązania 1,4- β -glikozydowe w celulozie, polisacharydach i innych glukanach oraz w hemicelulozach i pentozaanach (arabinoksylian), które występują szczególnie w jęczmieniu, pszenicy i życie. Odłączane są przy tym cząsteczki heksoz i pentozy.

Dozowanie

Beerzym PENTA stosować należy przy warzeniu piwa, kiedy w wyniku zastosowania słoju pszenicznego i żytniego mogą wystąpić problemy przy oddzielaniu brzeczki od młota i filtracji. Dawka enzymu zależy od właściwości surowca, temperatury i czasu działania.

Orientacyjnie stosuje się

150 – 200 ml/ tonę surowca niesłodowanego (jęczmień)

3 – 10 ml/hl młodego piwa

8 – 20 ml/hl leżakowanego piwa

Sposób użycia

Beerzym PENTA rozcieńczyć zimną wodą. Roztwór dodać do zacieru przed fermentacją, do młodego piwa w czasie przepompowywania lub do piwa leżakowanego w tanku. Beerzym PENTA działa w normalnych temperaturach panujących w zacierze, w młodym piwie i w piwie leżakowanym ze zmniejszoną aktywnością. Uwarunkowana temperaturą zmniejszona aktywność uwzględniana jest razem z czasem działania przy ustalaniu wielkości dozy.

Przechowywanie

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

**Pleśniowa pentoza-
naza i β -glukanaza
do rozkładu hamu-
jących filtrację he-
miceluloz w pro-
dukcji piw górnej
fermentacji lub przy
zastosowaniu su-
rowców niesłodo-
wanych (jęczmień)**

-odwrócić-

ERBSLÖH Geisenheim AG • Erbslöhstraße 1 • D-65366 Geisenheim • Tel: 06722/708-0 •

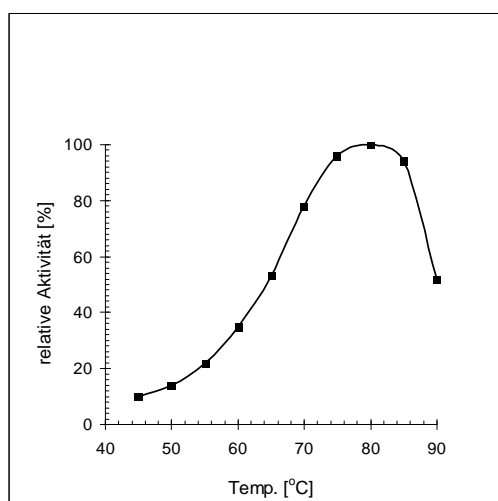
Fax: 06722/6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Nasze ulotki informacyjne oraz zawarte w nich zalecenia technologiczne oparte są na naszym aktualnym stanie wiedzy i doświadczeniu. Ponieważ najczęściej nie wiemy, jakie procesy zastosowano wcześniej, ponadto obróbka ma dotyczyć surowców naturalnych i dlatego zmiennych, więc i nasze zalecenia mają charakter ogólny i doradczy. Dlatego bez naszego wyrażonego pisemnie stanowiska w konkretnym przypadku, zalecenia te nie mają wiążącej mocy prawnej z odpowiedzialnością cywilną. Wszystkie informacje są zgodne z aktualnym stanem prawnym w Republice Federalnej Niemiec i UE. Ponadto obowiązują nasze ogólne warunki transakcyjne wydanie 11/05 - Beerzym_PENTA pl – wydruk z dnia 12.03.2009

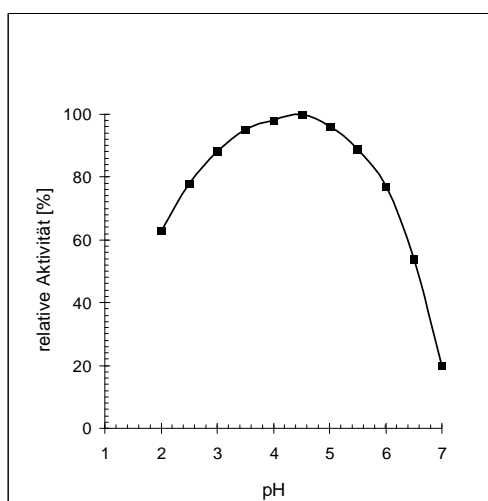
Właściwości ogólne

Charakterystyka enzymu: zakres aktywności rozciąga się od pH 2,5 do 6,5, przy czym optimum leży przy pH 4,5. Zakres temperaturowy mieści się między 15 i 90° C dla β -glukanazy i 4 – 65° C dla pentozanazy (ksylanazy), optimum temperaturowe znajduje się w 75-85° C dla β -glukanazy i 50° C dla pentozanazy (ksylanazy).

Rysunki 1 i 2 pokazują wpływ temperatury i wartości pH na aktywność α -amylazy w Beerzym PENTA.

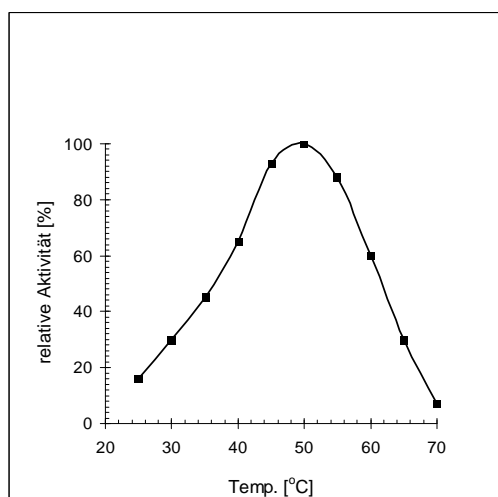


Rys. 1: Wpływ temperatury na aktywność β -glukanazy (β -glukan jęczmienny; pH 4,5).

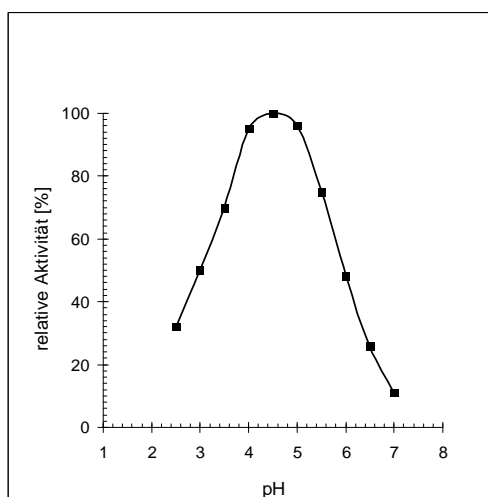


Rys. 2: Wpływ pH na aktywność β -glukanazy (β -glukan jęczmienny; 75 °C)

Rysunki 3 i 4 pokazują wpływ temperatury i wartości pH na aktywność pentozanazy (ksylanazy) w Beerzym PENTA.



Rys. 3: Wpływ temperatury na aktywność pentozanazy (ksylan; pH 4,5).



Rys. 4: Wpływ pH na aktywność pentozanazy (ksylan; 50 °C)

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

ERBSLÖH Geisenheim AG • Erbslöhstraße 1 • D-65366 Geisenheim • Tel: 06722/708-0 •
Fax: 06722/6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Nasze ulotki informacyjne oraz zawarte w nich zalecenia technologiczne oparte są na naszym aktualnym stanie wiedzy i doświadczeniu. Ponieważ najczęściej nie wiemy, jakie procesy zastosowano wcześniej, ponadto obróbka ma dotyczyć surowców naturalnych i dlatego zmiennych, więc i nasze zalecenia mają charakter ogólny i doradczy. Dlatego bez naszego wyrażonego pisemnie stanowiska w konkretnym przypadku, zalecenia te nie mają wiążącej mocy prawnej z odpowiedzialnością cywilną. Wszystkie informacje są zgodne z aktualnym stanem prawnym w Republice Federalnej Niemiec i UE. Ponadto obowiązują nasze ogólne warunki transakcyjne wydanie 11/05 - Beerzym_PENTA pl – wydruk z dnia 12.03.2009