

Opis produktu

Beerzym RAPID to specjalny enzym do szybkiej harmonizacji smaku dojrzewającego młodego piwa. Główna aktywność enzymatyczna to działanie dekarboksylazy kwasu α -acetonowego (α -ALDC: EC. 4.1.1.5). Enzym produkowany jest przez genetycznie zmodyfikowany szczep – gospodarza z gatunku *Bacillus* (Host), do którego przeniesiono kodujący ALDC gen ze specjalnie wyselekcjonowanego szczepu – dawcy z gatunku *Bacillus* (Donator).
Czystość i jakość enzymu Beerzym RAPID sprawdzana jest laboratoryjnie.

**Specjalny enzym do
szybkiej
harmonizacji smaku
dojrzewającego
młodego piwa**

Cel stosowania

Szybka harmonizacja smaku dojrzewającego młodego piwa przez bezpośrednie przekształcenie kwasu α -acetonowego w acetoninę już na początku i w czasie trwania fermentacji.

Produkt i działanie

Beerzym RAPID to ciekła, lekko mętna zawiesina enzymu. Enzym stosuje się przy produkcji piwa, kiedy nie ma możliwości zachowania wymaganego do zharmonizowania smaku czasu dojrzewania młodego piwa np. kiedy pojemność tankofermentorów jest niewystarczająca. Beerzym RAPID to dekarboksylaza kwasu α -acetonowego działająca w niskich temperaturach. Dodaje się ją do zimnej brzezki. Dzięki temu już na początku i w czasie fermentacji bezpośrednio przekształca ona kwas α -acetonowy w acetoninę i przez to zapobiega powstawaniu diacetylu. W ten sposób Beerzym RAPID prowadzi do przyspieszonej harmonizacji smaku w czasie dojrzewania młodego piwa, co w istotny sposób skraca łączny czas dojrzewania.

Dozowanie

Beerzym RAPID dodaje się w ilościach zależnych od temperatury i technologii produkcji piwa.

- orientacyjnie: 80-100 ml/100 hl zimnej brzezki

Enzym dodaje się do tankofermentorów przed waniem brzezki.

Sposób użycia

Beerzym RAPID należy przed użyciem dobrze wstrząsnąć w opakowaniu (kanistry itp.), aby równomiernie w całej objętości rozprowadzić zawiesinę cząstek aktywnego enzymu. Tak sporządzoną zawiesinę rozcieńczyć zimną wodą i dodać do tankofermentora.

Przechowywanie

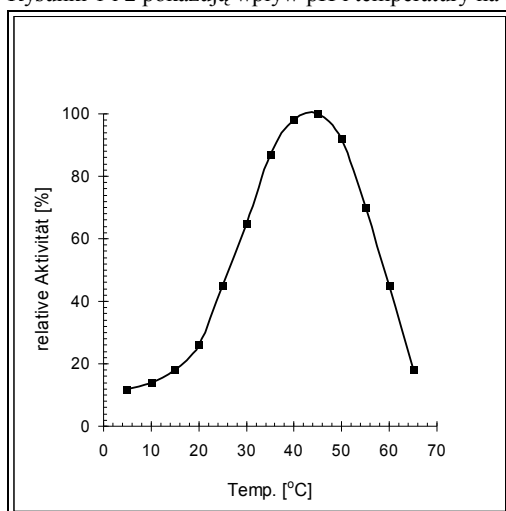
Trwałość preparatu Beerzym RAPID sięga w optymalnych warunkach składowania (0-10 °C) 36 miesięcy. Wyższe temperatury składowania skracają termin przydatności. Unikać należy temperatur powyżej 25 °C. Napoczęte opakowanie szczelnie zamknąć i jak najszybciej zużyć.

-odwrócić-

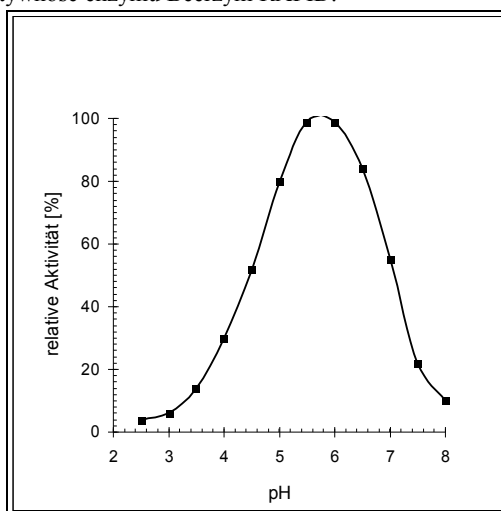
Właściwości ogólne

Charakterystyka enzymu: zakres aktywności Beerzym RAPID rozciąga się od pH 3.0 do 7.5, przy czym optimum leży przy pH 5.5. Enzym działa w temperaturze od 4 do 65 °C, przy optimum w 45 °C.

Rysunki 1 i 2 pokazują wpływ pH i temperatury na aktywność enzymu Beerzym RAPID.



Rys. 1: wpływ temperatury na aktywność (substrat etylo 2-acetoksy-2-metylo-acetooctan, pH 5,5)



Rys. 2: wpływ pH na aktywność (substrat etylo 2-acetoksy-2-metylo-acetooctan, 45 °C)