

# Distizym<sup>®</sup> PROTACID EXTRA

## Opis produktu

Distizym<sup>®</sup> PROTACID EXTRA to specjalny enzym stosowany w produkcji alkoholu do rozkładu białek w zacierach z surowców mącznych. Enzym pozyskuje się ze specjalnie wyselekcjonowanego szczepu *Aspergillus niger*. Główna aktywność enzymu to działanie proteiny (endoproteinaza EC. 3.4.2x.xx). Distizym<sup>®</sup> P7 zawiera ponadto nie standaryzowane ilości cennych bakteryjnych  $\alpha$ -amylazy i  $\beta$ -glukanazy. Czystość i jakość enzymu Distizym<sup>®</sup> PROTACID EXTRA sprawdzana jest laboratoryjnie.

**Termotolerancyjna,  
stabilna w odczynie  
kwaśnym, pleśnio-  
wa proteinaza do  
rozkładu białek w  
zacierach gorzel-  
nianych z surow-  
ców mącznych**

## Cel stosowania

Distizym<sup>®</sup> PROTACID EXTRA stosowany jest do rozkładu białek w zacierach gorzelnianych z surowców mącznych w celu zapobiegania tworzeniu się piany i kożucha oraz do poprawy zaopatrzenia drożdży w azot. Lepsze odżywianie poprawia wydajność alkoholową.

## Produkt i działanie

Distizym<sup>®</sup> PROTACID EXTRA hydrolizuje białka do peptydów i aminokwasów. Enzym działa w szerokim zakresie temperatur od 25 do 75° C (optimum w 60° C) i pH od 1,5 do 6,5 (optimum 3,0).

## Dozowanie

Standardowo zaleca się następujące dawki:

30 - 90 ml Distizym<sup>®</sup> PROTACID EXTRA/tonę kukurydzy, żyta

50-150 ml Distizym<sup>®</sup> PROTACID EXTRA/tonę jęczmienia, pszenicy

W razie odchyłek od warunków standardowych wymagana dawka może być mniejsza lub większa.

## Sposób użycia

Distizym<sup>®</sup> PROTACID EXTRA rozcieńcza się zimną wodą. Roztwór dodaje się albo do kadzi fermentacyjnej lub dozuje się w sposób ciągły do przewodu podającego zacier do fermentora. Alternatywą jest dodatek wymaganej ilości enzymu do tanku namnażania drożdży.

## Przechowywanie

Distizym<sup>®</sup> PROTACID EXTRA 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.

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

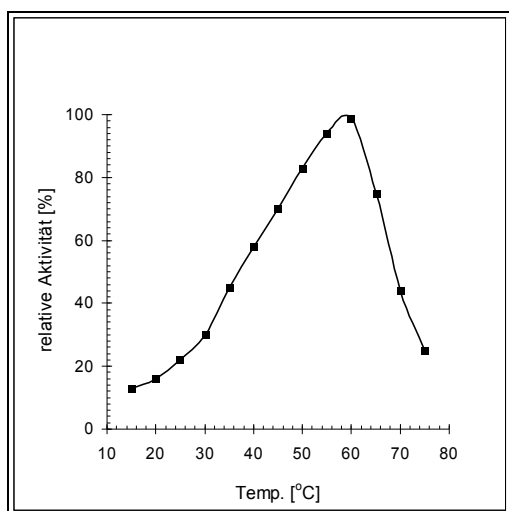
Fax: 06722/6098 ♦ info@erbsloeh.com ♦ www.erbsloeh.com

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 - Distizym\_Protacid\_extra pl.doc – wydruk z dnia 2008-1-30

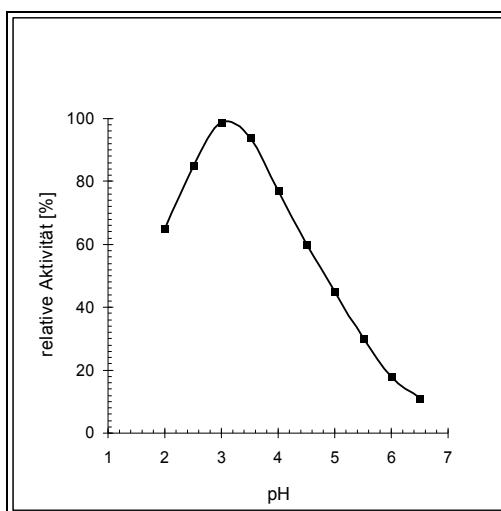
## Właściwości ogólne

Charakterystyka enzymu: zakres aktywności rozciąga się od pH 1,5 do 6,5, przy czym optimum leży przy pH 3,0. Zakres temperaturowy mieści się między 20 i 75° C, przy optimum w 60° C.

Na rys. 1 i 2 widać wpływ temperatury i wartości pH na aktywność preparatu Distizym<sup>®</sup> PROTACID EXTRA.



Rys. 1: Wpływ temperatury na aktywność (0,5 % roztwór kazeiny, pH 3,0)



Rys. 2: Wpływ pH na aktywność (0,5 % roztwór kazeiny, 60° C)