

Enzimi

Gli enzimi al giorno d'oggi giocano un ruolo essenziale nella produzione brassicola. Brewline® propone una gamma di preparazioni enzimatiche per l'ottimizzazione del processo e la qualità della birra.

I NOSTRI ENZIMI

OptiFan

Proteasi

OptiFan è un enzima in grado di degradare le proteine del malto. Rilascia nel mosto aminoacidi e peptidi utili alla nutrizione del lievito durante la fermentazione e previene la formazione del torbido dovuto alle proteine dei cereali.

- Dosaggio : 15 - 25 mL / 100 kg* di cereali
- Temperatura ottimale : 25 - 70°C
- pH ottimale : 4,0 - 6,0

Amyliz

Alpha-amylase

Amyliz trasforma gli amidi in zuccheri fermentescibili e destrine solubili, diminuisce la viscosità del mosto e aumenta il rendimento della sala cottura. Si utilizza al momento dell'impasto.

- Dosaggio : 30 - 50 mL / 100 kg di cereali
- Temperatura ottimale : 60 - 90°C
- pH ottimale : 4,5 - 7,5

* In funzione della composizione del mix cereale.

OptiFlow

Beta-glucanasi

OptiFlow idrolizza i beta-glucani colmatanti del mosto, ottimizza e riduce i tempi di filtrazione indipendentemente dalla qualità del malto e facilita la chiarifica in Whirpool. Si aggiunge direttamente all'acqua in fase di mash in.

- Dosaggio : 15 - 25 mL / 100 kg di cereali
- Temperatura ottimale : 25 - 70°C
- pH ottimale : 4,0 - 6,0

Amyliz Max

Glucoamilasi

Amyliz Max è una preparazione enzimatica di glucoamilasi altamente concentrata. E' un enzima in grado di trasformare gli amidi così come le destrine e le amilopectine in zuccheri fermentescibili.

- Dosaggio in ammostamento : 110 - 330 mL/t di cereali
- Dosaggio per diminuire l'estratto residuo nella birra : 2 - 10 mL / 100 L di mosto / birra giovane
- Temperatura ottimale : 65°C
- pH ottimale : 3,8 - 4,2

Impiego

- **Preparazione e conservazione:**
Fare riferimento alle indicazioni presenti nella scheda tecnica o sull'imballaggio.

Confezionamento

- Flaconi da 1 kg

Per impiego brassicola. Conforme alle norme CEE 93/34, 94/35-36, 95/2-31, alle specificazioni relative alle preparazioni enzimatiche per uso alimentare pubblicate dal JECFA e dal FCC V, ed alle norme cGMP della FDA (21 CFR 110). Riferirsi strettamente alla legislazione vigente nel paese di utilizzo.

Brewline®

Lamothe-Abiet, Z.A. Actipolis, Av. Ferdinand de Lesseps, 33610 Canéjan-Bordeaux, France - www.brewline.eu

03-2023