



# ENDOZYM® Glucacel UHT

.....  
Betaglucanasi termostabile, con attività secondarie  
.....



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Endozym Glucacel UHT** viene utilizzato in fase di ammostamento.

Riduce la viscosità del mosto e aumenta la capacità del filtro miscela e della successiva filtrazione della birra. Le altre attività secondarie presenti (pentosanasi, arabanasi, cellulasi e xilanasica) consentono di aumentare i cicli di filtrazione. Viene migliorata la stabilità della birra finita.

Ottimo campo di attività:

- temperatura 50-75°C;
- pH 4,7-7,0.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Complesso enzimatico standardizzato, a base di glucanasi termostabili, con attività secondarie di pentosanasi, cellulasi, xilanasasi ed arabanasi.

## → DOSI D'IMPIEGO

200-300 g/t di malto.

## → MODALITÀ D'USO

La dose viene aggiunta in sala cottura in fase di ammostamento.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

**Endozym Glucacel UHT** è un preparato molto stabile; conservare preferibilmente a temperature inferiori ai 20°C. E' un preparato di normale impiego nei processi di lavorazione dei prodotti alimentari. Presenta i requisiti prescritti dall'OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC concernenti gli enzimi per uso alimentare.

Taniche da kg 10 netti.

Taniche da kg 25 netti.

