



ENDOZYM® Protease GF

Formulato enzimatico per il miglioramento della stabilità colloidale della birra



→ DESCRIZIONE TECNICA

Endozym Protease GF è una soluzione enzimatica con attività proteolitica specifica per la degradazione delle proteine responsabili dell'intorbidamento a freddo (chill haze). L'analisi della birra dopo invecchiamento mostra una migliore torbidità (EBC 90°, EBC 25°) e stabilità proteica (EBC Analytica 9.40 e 9.41). Grazie al suo ampio spettro di attività, il degrado delle proteine include il glutine (Competitive Elisa, mg/L), senza influire sulla stabilità della schiuma (Nibem).

L'utilizzo di questo preparato consente la parziale o totale idrolisi dei legami peptidici delle proteine, a seconda della qualità della materia prima e del dosaggio dell'enzima (g/hL di mosto freddo).

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Soluzione di endopeptidasi e esopeptidasi.

• Attività proteolitica: > 450 U/g (EC N°232-642-4)

Valori indicativi ± 5%.

Per uso birraio.

→ DOSI D'IMPIEGO

2-6 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere al mosto freddo durante il trasferimento al fermentatore, direttamente nel tank o con un dosatore in linea.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Analisi del glutine ottenuta con il kit Ridascreen Gliadin.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nell'imballo originale sigillato, al riparo dalla luce, in luogo secco e senza odori a temperatura <20°C. Non congelare. Rispettare la data di scadenza indicata sull'imballo. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

Flaconi da g 250 netti.

Flaconi da kg 1 netti.

Taniche da kg 10 netti.

