



PROTEO Zym

Enzyme protéolytique liquide pour la stabilisation protéique de la bière.

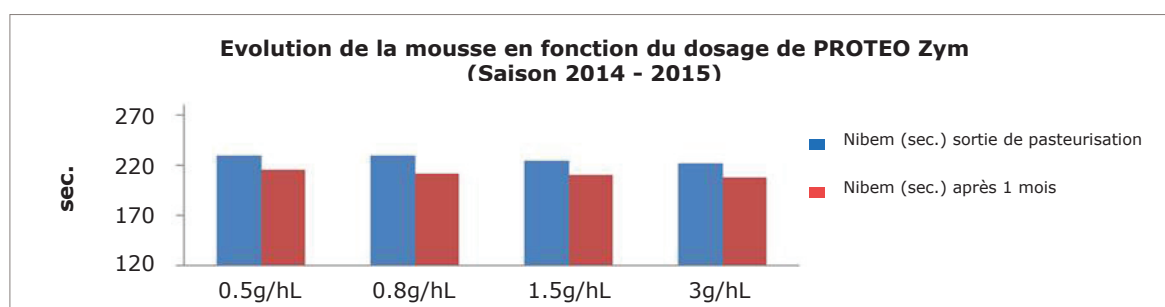
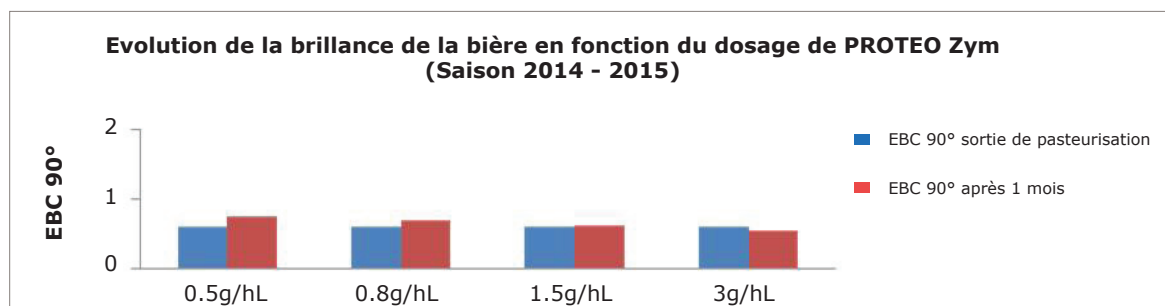
→ DESCRIPTION TECHNIQUE

PROTEO Zym a été formulé pour dégrader les substances protéiques responsables du trouble colloïdal, également connu sous le nom de chill haze. Cette protéase d'origine végétale a été soigneusement extraite du latex de papaye.

PROTEO Zym est une enzyme qui dégrade les colloïdes protéiques après la filtration de la bière, elle agit ainsi à basse température et jusque la pasteurisation où elle sera dégradée.

Garant d'une brillance stable dans le temps

Il convient de préciser que si **PROTEO Zym** est un atout essentiel au maintien d'une turbidité conforme dans le temps (EBC 90° et 25°), il n'a aucune influence sur les caractéristiques organoleptiques de la bière (à savoir le goût et les arômes). Afin de trouver le juste équilibre entre stabilité colloïdale et stabilité de la mousse, le dosage (g/hL) de **PROTEO Zym** doit être idéalement adapté à la qualité des matières premières ; il peut en effet varier en fonction de changement de saison, voire de changement de lot de malt. A cet égard, un test de vieillissement accéléré est conseillé, de même qu'une analyse précise de la présence de protéines sensibles (EBC Analytica 9.40).



Référence : PROTEO ZYM_TDS_FR_0110216_BEER_France





PROTEO Zym

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Enzyme protéolytique liquide extrait du latex de *Carica papaya* L. avec activité enzymatique 100 TU/mg. Stabilisation sur Glycérol. Contient du sulfite (métabisulfite de potassium).

Produit conforme aux normes UE. Présente tous les critères requis par l'OMS (WHO), FAO, JECFA et FCC. Se référer strictement à la législation du pays.

Pour usage en brasserie et distillerie.

→ DOSES D'EMPLOI

Stabilisation colloïdale unique : 0,5 - 3 g/hL de bière filtrée.

Stabilisation colloïdale combinée avec gel de silice : 0,5 - 0,8 g/hL de bière filtrée, le complément en SiO₂ pour atteindre la stabilité recherchée.

→ MODE D'EMPLOI

Bien agiter le produit avant utilisation. **PROTEO Zym** peut être ajouté directement dans le bac de préparation, ou mélangé avec de l'eau désaérée, afin de mieux répartir le faible dosage de l'enzyme dans la bière filtrée.

Pour préserver l'activité enzymatique de **PROTEO Zym**, il est bon de ne pas l'ajouter dans le même bac de préparation que le gel de silice ou autres stabilisants à base de PVPP.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température <20°C. Ne pas congeler. Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

Bidon de 25 kg.

