

# ENDOZYM® Protease GF

**ENDOZYM® Protease GF est un mélange d'une protéase neutre et d'une endopeptidase spécifique de la proline utilisé pour la production de bière sans gluten.**

Il peut également être utilisé pour la clarification de la bière, en réduisant le trouble à froid et en améliorant la stabilité colloïdale de la bière.

## PRODUCT PROPERTIES

**COMPOSITION :** Un mélange d'une protéase neutre avec une endopeptidase spécifique de la proline.

**ORIGINE :** Activités enzymatiques isolées de souches sélectionnées de *Bacillus subtilis* et *Aspergillus niger*.

**ACTIVITÉ :** Endopeptidase spécifique de la proline > 2 PPU/g  
Protéase neutre > 500 PNU/g

**FORME PHYSIQUE :** Liquide  
**COULEUR :** Marron  
**DENSITÉ :** 1,18 g/ml

## SPÉCIFICATIONS

Compte total de viabilité	< 50000 ufc/ml
Coliformes	< 30 /ml
<i>E. coli</i>	Non détecté / absent
Espèces de <i>Salmonella</i>	Non détecté / absent
Levures	< 10000 ufc/ml

*Pour des données supplémentaires de spécifications, veuillez vous référer à la fiche de données de conformité (CDS) ou contacter le contrôle qualité du groupe AEB*

## APPLICATION BENEFITS

**ENDOZYM® Protease GF** est une préparation enzymatique spécialement formulée pour améliorer la stabilité colloïdale de la bière et faciliter le brassage sans gluten. Sa activité protéolytique cible la dégradation du gluten et des protéines impliquées dans le trouble à froid (turbidité à froid).

Une analyse post-vieillessement de la bière révèle une amélioration de la turbidité (évaluée par EBC 90° et EBC 25°) ainsi que de la stabilité des protéines (évaluée par EBC Analytica 9.40 et 9.41).

**ENDOZYM® Protease GF** est idéal pour les recettes de bière n'excédant pas 20 % de produits maltés à haute teneur en protéines (comme le malt de blé) ou d'ingrédients (comme le blé et l'orge non maltés).

## DOSAGE & APPLICATION

Le taux de dosage typique est de 2 à 10 ml/hl de moût.

Il est recommandé d'ajouter l'enzyme lorsque le moût froid est transféré dans le fermenteur pour la production de bière sans gluten, ou pendant la maturation de la bière à des fins de stabilité.

**TEMPÉRATURE OPTIMALE :** 10-25°C / 50-77°F

**PLAGE DE pH :** 4,5 – 7,0 (Optimal 5.0-5.5)

## EMBALLAGE ET STOCKAGE

*Veillez contacter votre équipe locale de support client AEB pour connaître les tailles d'emballage disponibles dans votre pays.*

Conservez dans un endroit frais et sec à <10°C / <50°F pendant un maximum de 18 mois.

Après ouverture de la bouteille, utilisez le produit le plus rapidement possible et dans un délai maximum de 4 semaines tout en le conservant comme indiqué ci-dessus. Si des signes de détérioration apparaissent pendant le stockage d'une bouteille ouverte, ne pas utiliser et jeter le contenu de manière appropriée. En cas de doute, veuillez contacter le service technique AEB.

## CONFORMITÉ

Ce produit est conforme aux spécifications recommandées pour les enzymes de qualité alimentaire données par le comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA) et le Food Chemicals Codex (FCC).

*Pour plus d'informations, veuillez vous référer à la fiche de données de conformité (CDS) ou contacter le contrôle qualité du groupe AEB.*

## MANIPULATION ET SÉCURITÉ

Ceci est un produit liquide. Une fois ouvert, conservez-le dans un endroit frais et sec à <10°C / <50°F.

Les enzymes sont des protéines. L'exposition peut induire une sensibilisation et provoquer des réactions allergiques. Il est recommandé d'utiliser des équipements de protection lors de la manipulation.

Notez que des sédimentations naturelles peuvent se produire dans le produit, mais cela n'affectera pas ses performances.

*Veillez vous référer à la fiche de données de sécurité (FDS) pour plus d'informations.*

## ASSURANCE QUALITÉ ET STATUT OGM

Ce produit est fabriqué conformément au système de gestion de la qualité certifié ISO 9001, en appliquant les normes GMP et HACCP.

L'enzyme de ce produit n'est pas produite à partir d'un microorganisme génétiquement modifié (OGM).

Ce produit n'est pas traité par irradiation ionisante..

*Pour plus d'informations, veuillez vous référer à la fiche de données de conformité (CDS) ou contacter le contrôle qualité du groupe AEB.*

## CONTACTEZ-NOUS

Pour plus d'informations, veuillez visiter notre site internet à l'adresse [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com) ou envoyer un email à [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com)

Le groupe AEB est un leader dans les domaines des levures, de la fermentation, des enzymes, de la filtration, des détergents, des équipements et de la biotechnologie pour les industries de la bière, du vin, des boissons et de l'alimentation. AEB a une présence mondiale avec des sites de production dans le monde entier et des installations de R&D dédiées avec des laboratoires de contrôle de la qualité.



AEB FRANCE SARL

10 Rue du Stade, 68240, Kaysersberg-Vignoble (FR)

Tel: +33 (0)3 89 47 32 33

[infofrance@aeb-group.com](mailto:infofrance@aeb-group.com) • [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com)