



ENDOZYM[®] Alphamyl PF NaCl

Enzyme à base d'alpha-amylase thermostable d'origine bactérienne

→ DESCRIPTION

ENDOZYM[®] Alphamyl PF NaCl est un produit hautement concentré à base d'alpha-amylase thermostable sous forme liquide produite par fermentation bactérienne immergée de *Bacillus licheniformis*.

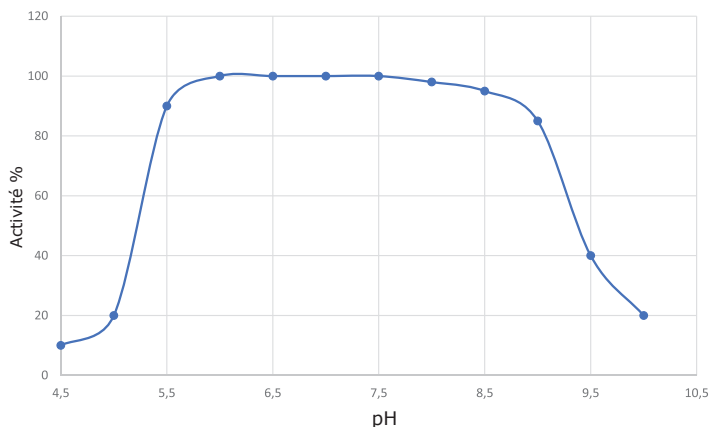
Son utilisation est principalement recommandée dans la production de boissons végétales dérivées de céréales telles que le riz, l'avoine et l'orge. Son action permet en effet une réduction rapide de la viscosité de la masse d'eau et de céréales et contribue en même temps à accentuer la douceur naturelle de la boisson. Avec une plage de température optimale comprise entre 80 et 100°C, cette enzyme peut également être utilisée dans la production de la bière, en phase de transformation du moût, pour favoriser l'hydrolyse de l'amidon et sa transformation rapide en maltose, glucose et dextrines solubles.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

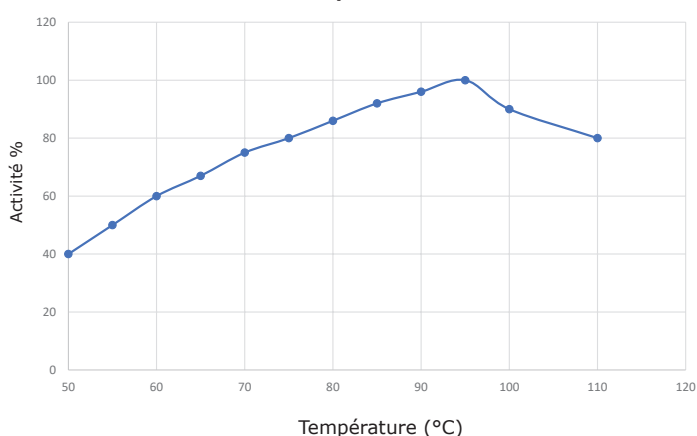
Préparation enzymatique à base d'enzyme endo-alpha-amylase thermostable d'origine bactérienne Conditions optimales d'utilisation :

- Température entre 94 et 98°C. Le composé est cependant actif à des températures comprises entre 80 et 110°C
- pH entre 5,8 et 7. Le composé est cependant actif à pH compris entre 5,5 et 9

Effet du pH sur l'activité



Effet de la température sur l'activité





ENDOZYM Alphamyl PF NaCl

→ DOSAGE ET TEMPS D'UTILISATION

Avec un dosage de 0,5 à 1,2 kg/t de matière amylacée, l'hydrolyse complète de l'amidon se produit en un temps pouvant aller de 60 à 120 minutes.

La dose et les temps d'utilisation peuvent varier en fonction de la température, du pH du composé et de la nature de la céréale dont est issue la masse à traiter.

En cas de doute, il est conseillé de déterminer la concentration exacte d'amidon présent dans la solution au moyen de tests de laboratoire.

→ MODE D'EMPLOI

Le produit est ajouté à l'eau de mélange et homogénéisé pour faciliter l'action hydrolysante.

→ INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

ENDOZYM® Alphamyl PF NaCl est une préparation conforme à l'utilisation dans les procédés agroalimentaires, en conformité avec les réglementations de l'OMS (WHO), de la FAO, du JECFA et de la FCC sur les enzymes à usage alimentaire. Pour une application dans le secteur agro-alimentaire, le produit est conforme à la réglementation CEE.

Xylanase produite par le micro-organisme naturel *Bacillus licheniformis* (sans OGM, PAS d'auto-clonage).

Pureté microbiologique :

Microorganismes aérobies mésophiles vivants < 50 000/g

Entérobactéries < 10/g

Coliformes < 30/g

Absence de salmonelle dans 25 g

Absence de Staphylocoque doré dans 1 g

Activité antibactérienne négative

Mycotoxines absence de quantités à déclarer

Sulfates réduits < 30/g

Métaux lourds :

Cadmium < 0,5 mg/kg

Mercurure < 0,5 mg/kg

Arsenic < 3 mg/kg

Plomb < 5 mg/kg

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

À conserver dans son emballage d'origine scellé, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec exempt d'odeurs, à des températures comprises entre 5 et 15°C. Ne pas congeler.

Paniers en plastique de 25 kg nets.

