

# ENDOZYM® Alphamyl SB2

**Endozym Alphamyl SB2 prodotto a base di  $\alpha$ -amilasi di origine fungina. Impiegato quando l'attività diastatica del malto è insufficiente, si utilizzano cereali non maltati o il test dell'amido effettuato sulla birra risulta positivo.**

## PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

COMPOSIZIONE:  $\alpha$ -amilasi non termostabile

ORIGINE: Attività enzimatiche isolate dai un ceppo fungino di *Aspergillus oryzae*

ATTIVITÀ  $\alpha$ -amilasi  $\geq$  2300 U/g

ASPETTO FISICO Liquido

COLORE Marrone

DENSITÀ 1.13g/ml

## BENEFICI DELL'APPLICAZIONE

- l'attività alfa amilasica permette di idrolizzare l'amido in destrine e maltosio.
- Aumenta la capacità produttiva degli impianti, poiché aumenta la filtrabilità della miscela e la resa.
- Può essere anche utilizzato in fermentazione per aumentare l'attenuazione delle birre.

## SPECIFICHE

Conta vitale totale	< 50000 CFU/ml
Coliformi	< 30 CFU/ g
Lieviti & Muffe	< 1000 CFU/g
<i>E. coli</i>	Non rilevata/assente
Salmonella	Non rilevata/assente

Per ulteriori dati sulle specifiche si prega di consultare la Scheda di Controllo Qualità di AEB Group.

## DOSAGGIO & USO

Dosaggio tipico di utilizzo in fermentazione è di 20-50 mL per tonnellata di Birra.

Si consiglia di aggiungere l'enzima durante l'ammostamento, assicurandosi che venga mescolato accuratamente, oppure all'inizio della fase di fermentazione.

Si noti che il dosaggio ottimale dipende dalla composizione del grist e dal profilo di ammostamento

INTERVALLO DI TEMPERATURA: 12-65°C / 53-149°F

INTERVALLO DEL pH: da 4 a 5

## PACKAGING & CONSERVAZIONE

*Contattare il gruppo di assistenza clienti AEB locale per conoscere la disponibilità di confezioni specifiche per ogni paese.*

Conservare in luogo fresco e asciutto <10°C / <50°F per un massimo di 18 mesi.

All'apertura del flacone utilizzare il prodotto il più rapidamente possibile ed entro un massimo di 4 settimane se conservato come sopra specificato. Se durante la conservazione di un flacone aperto si notano segni di deterioramento, non utilizzarlo e gettare il contenuto in modo appropriato. In caso di dubbio, contattare il Servizio Tecnico AEB.

## CONFORMITÀ

Questo prodotto è conforme alle specifiche raccomandate per gli enzimi alimentari dal Comitato congiunto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari (JECFA) e dal Codex sulle sostanze chimiche alimentari (FCC).

*Per ulteriori informazioni, consultare la Scheda di Conformità (CDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group.*

## CONTATTI

Per ulteriori informazioni, visitate il sito [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com) o inviate un'e-mail a [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com).

Il Gruppo AEB è leader nel settore dei lieviti, della fermentazione, degli enzimi, della filtrazione, dei detergenti, delle attrezzature e delle biotecnologie per l'industria della birra, del vino, delle bevande e degli alimenti. AEB ha una presenza globale con siti produttivi in tutto il mondo e strutture di ricerca e sviluppo dedicate con laboratori di controllo qualità.

## MANIPOLAZIONE & SICUREZZA

Questo è un prodotto liquido. Una volta aperto, conservare chiuso in luogo fresco e asciutto a <10°C / 50°F.

Gli enzimi sono proteine. L'esposizione può indurre sensibilizzazione e causare reazioni allergiche. Si raccomanda l'uso di dispositivi di protezione per la manipolazione.

Si noti che il prodotto può subire una naturale sedimentazione e decantazione, ma ciò non influisce sulle sue prestazioni.

Per ulteriori informazioni, consultare la scheda di sicurezza (MSDS).

## CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ & GMO

Questo prodotto è realizzato in conformità al sistema di gestione della qualità certificato ISO 9001, applicando le GMP e lo standard HACCP.

L'enzima contenuto in questo prodotto non è prodotto da un microrganismo geneticamente modificato (OGM).

Questo prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti.

*Per ulteriori informazioni, consultare la Scheda di Conformità (CDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group*