

ENDOZYM® Alphamyl SB1

ENDOZYM® Alphamyl SB1 preparato enzimatico a base di α -amilasi termostabile. Progettato per aumentare l'efficienza di idrolizzazione dell'amido e la sua rapida trasformazione in maltosio, glucosio e destrine solubili. Consente quindi di ottenere una maggiore resa in birreria anche con l'utilizzo di cereali non maltati.

PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

COMPOSIZIONE: α -amilasi termostabile

ORIGINE: attività enzimatiche isolate dal ceppo batterico di *Bacillus licheniformis*

ATTIVITÀ	α -amilasi 6000 TAU/g
FORMA FISICA	Liquido
COLORE	Marrone
DENSITÀ	1.28 - 1.35 g/ml

BENEFICI DELL'APPLICAZIONE

- Idrolizzazione più rapida e costante
- Stabile ad alte temperature, consente un riscaldamento rapido e tempi di cottura dei cereali più brevi.
- Consente una buona lavorazione di cereali non maltati.
- Aiuta a ridurre la viscosità del mosto di birra
- Aumento della resa

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 tra 200-600 ml/ton di cereale

Si consiglia di aggiungerlo durante l'ammestamento o la fase di cottura dei cereali.

Si noti che il dosaggio ottimale dipende dalla composizione del grist, dal profilo di amestamento.

TEMPERATURA OTTIMALE	65 – 90°C / 149 – 194°F
INTERVALLO DI pH	5,4 - 6,5 (ottimale 6.0)

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.

COMPLIANCE

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 o inviate un'e-mail a 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