

ENDOZYM® AMG

Preparato enzimatico a base di glucoamilasi per velocizzare e massimizzare l'idrolizzazione dell'amido in destrine e glucosio in ammostamento. L'uso di questo enzima è indicato anche per la produzione di birre attenuate o a basso contenuto calorico.

PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

COMPOSIZIONE: Glucoamilasi (o Amiloglucosidasi)

ORIGINE: Attività enzimatiche isolate da un ceppo fungino di *Aspergillus niger*.

ATTIVITÀ Amiloglucosidasi 375 U/g

ASPETTO FISICO Liquido

COLORE Marrone

DENSITÀ 1.13g/ml

BENEFICI DELL'APPLICAZIONE

ENDOZYM® AMG idrolizza sia i legami glucosidici α -1,6 che α -1,4 dell'amido per liberare singole unità di glucosio e destrutturare le ramificazioni dell'amilopectina.

Massimizza la conversione dell'amido in zuccheri fermentabili.

Favorisce la produzione di birre altamente attenuate.

Consente la produzione di birre a basso contenuto di zuccheri residui, come le birre leggere o a basso contenuto calorico.

SPECIFICHE

Conta vitale totale	< 50000 CFU/ml
Coliformi	< 30 CFU/g
Lieviti & Muffe	< 1000 CFU/g
E. coli	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

Il dosaggio tipico di utilizzo è di 0,5-1 L per tonnellata di malto o cereali non maltati/aggiunti.

Si consiglia di aggiungere l'enzima durante l'ammostamento, assicurandosi che venga mescolato accuratamente.

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

INTERVALLO DI TEMPERATURA: 50-75°C / 122-167°F
Ottimale 65°C / 149°F

INTERVALLO DEL pH: da 3.0 a 5.5
Ottimale 4.0

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.

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 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