

ENDOZYM® Brewmix Plus

ENDOZYM® Brewmix Plus è una miscela complessa di α -amilasi, β -glucanasi, xilanasi e proteasi.

Progettato per migliorare l'efficienza della sala cottura, riducendo i tempi di ammostamento, migliorando la filtrabilità della miscela di ammostamento e incrementando la resa. Permette una maggiore flessibilità nella scelta delle materie prime permettendo di utilizzare fino a un 30% di succedanei non maltati.

PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

COMPOSIZIONE: miscela di α -amilasi, β -glucanasi, glicosidasi, xilanasi e proteasi.

ORIGINE: attività enzimatiche isolate da ceppi selezionati di *Bacillus subtilis*, *Aspergillus niger* e *Trichoderma*

ACTIVITY	α -amylase	>1000 LAU/g
	β -glucanase	>250 BGU/g
	Protease	>600 AZO/g
	Xylanase	360

UXYL/g

FORMA FISICA Liquido

COLORE Marrone

DENSITA' 1.13 – 1.17 g/ml

SPECIFICHE

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

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

BENEFICI DELL'APPLICAZIONE

- Ottimizzazione e flessibilità delle ricette
- Riduzione dei tempi di ammostamento
- Aumento della resa in sala cottura
- Miglioramento filtrabilità della miscela di ammostamento
- Aumento della frazione proteica solubile e di FAN

DOSAGGIO & USO

Dosaggio tipico tra 250-750 g/tonnellata di grist

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

TEMPERATURA OTTIMALE: 35°C / 80°F

INTERVALLO DEL pH: 3.6 – 6.0 (Ottimale 4.5)

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 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 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