

ENDOZYM® Glucacel UHT

ENDOZYM® Glucacel UHT è una miscela di β -glucanasi e xilanasi, con attività collaterale di cellulasi, per ridurre la viscosità del mosto e migliorare la filtrabilità del mash.

PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

COMPOSIZIONE: miscela di β -glucanasi e xilanasi, con attività collaterale di cellulasi.

ORIGINE: derivata da ceppi selezionati di *Aspergillus niger* e *Trichoderma reesei*.

ATTIVITÀ	β -glucanasi	>290 BGU/g
	xilanasi	>100 UXYL/g

FORMA FISICA Liquido

COLORE Marrone

DENSITÀ 1.14 g/ml

BENEFICI DELL'APPLICAZIONE

- Migliora la filtrabilità del mash causata da malti di scarsa qualità o dall'uso di elevate quantità di additivi (orzo non maltato, avena nuda) o dal rilascio di alti livelli di emicellulosa da parte delle forze di taglio durante l'agitazione del mash.
- Riduce la viscosità del mosto per una separazione efficiente e veloce del mosto.
- Aumenta la resa dell'estratto
- Consigliato per l'uso in ricette di birra con > 40% di additivi con alti livelli di β -glucano (>200mg/l) e per birre ad alta gravità con una OG >16oP / 1.068 SG
- Aumenta la capacità del fermentatore con un rendimento più rapido

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.

DOSAGGIO & USO

20-30 ml per 100 kg di malto

Aggiungere al mash al momento dell'ammostamento.

TEMPERATURA OTTIMALE 50-75°C / 122-170°F

INTERVALLO DEL pH 4,7 - 7,0 (ottimale 5,0-5,5)

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.

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