



PAPAYNASE NA

Enzima proteolitico per la stabilizzazione della birra



→ DESCRIZIONE TECNICA

Papaynase NA è una proteasi di origine vegetale ricavata dal lattice di papaya.

Stabilizza la birra contro le precipitazioni proteiche **Papaynase NA** degrada parzialmente le sostanze proteiche ed i micropolipeptidi responsabili degli intorbidamenti colloidali della birra, fino alla fase peptonica. Viene utilizzata nella fase di maturazione o nella birra filtrata.

Papaynase NA degrada i colloidali proteici formati alle basse temperature, consentendo una maggior brillantezza della birra in uscita dal filtro ed una più ampia capacità totale di filtrazione.

Papaynase NA conferisce una notevole stabilità alla birra trattata, garantendone la brillantezza per lungo tempo. Poiché l'attività stabilizzante di **Papaynase NA** è influenzata dall'azione delle sostanze polifenoliche, occorre tener presente che, quanto più basso è il loro tenore, tanto più elevata sarà l'azione dell'enzima.

Non interferisce sui peculiari caratteri della birra **Papaynase NA** non ha alcuna influenza sulle caratteristiche che determinano il profumo e l'aroma, né altera il gusto in nessuna delle sue componenti; inoltre, non svolge alcuna azione negativa sulla tenuta della schiuma.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Proteasi vegetale da lattice di Papaya, con attività enzimatica compresa fra 0,65 e 0,7 Unità Anson su emoglobina per grammo (UAHb/g), oppure 118-127 Unità di Tirosina in µg/g. L'eccipiente o supporto è costituito esclusivamente da cloruro sodico puro.

Per mantenere inalterata l'energia enzimatica di **Papaynase NA**, è bene che essa venga aggiunta separatamente a gel di silice o a prodotti a base di PVPP.

→ DOSI D'IMPIEGO

0,5-1,5 g/hL nella birra filtrata.

→ MODALITÀ D'USO

La dose viene aggiunta nella birra filtrata con una pompa dosatrice.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Papaynase NA è un preparato molto stabile; conservare preferibilmente a temperature inferiori ai 20°C. È un preparato di normale impiego nei processi di lavorazione dei prodotti alimentari. Presenta i requisiti prescritti dall'OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC concernenti gli enzimi per uso alimentare.

Sacchi da kg 10 netti.

