



PAPAYNASE NA

Enzima proteolítica para a estabilização da cerveja

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Papaynase NA é uma protease de origem vegetal extraída do látex da papaia.

Estabiliza a cerveja contra as precipitações proteicas **Papaynase NA** degrada parcialmente as substâncias proteicas e os micropolipeptídeos, responsáveis pelas turvações coloidais da cerveja até à fase peptónica. Pode ser utilizada na fase de maturação ou na cerveja filtrada.

Papaynase NA degrada os coloides proteicos formados durante as baixas temperaturas, proporcionando um maior brilho da cerveja na saída do filtro e uma maior capacidade total de filtração.

Papaynase NA confere uma notável estabilidade à cerveja tratada, assegurando-lhe o brilho por mais tempo. Uma vez que a actividade estabilizante de **Papaynase NA** é influenciada pela acção das substâncias polifenólicas, é preciso ter presente que quanto mais baixo é o seu teor tanto mais elevada será a acção da enzima.

Não interfere nas características peculiares da cerveja **Papaynase NA** não tem qualquer influência nas características que determinam o odor e o aroma, nem altera o gosto de qualquer dos seus componentes. Também não exerce nenhuma acção sobre a persistência da espuma.

Protease vegetal do látex da papaia com actividade enzimática entre 0,65 e 0,7 unidades Anson sobre hemoglobina por grama (UAHb/g), ou 118-127 unidades de Tirosina em µg/g. O excipiente ou suporte é constituído, exclusivamente, por cloreto de sódio puro. Para manter inalterada a energia enzimática de **Papaynase NA**, é importante que sua adição seja feita em separado do gel de sílica ou de produtos à base de PVPP. Do ponto de vista bacteriológico **Papaynase NA** corresponde às normas estabelecidas pela OMS (WHO), FAO, JECFA, e FCC relativas às enzimas para uso alimentar.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Protease vegetal do látex da papaia com actividade enzimática entre 0,65 e 0,7 unidades Anson sobre hemoglobina por grama (UAHb/g), ou 118-127 unidades de Tirosina em µg/g.

→ DOSES RECOMENDADAS

0,5-1 g/hL durante a fase de maturação da cerveja.
1-1,5 g/hL na cerveja filtrada.





PAPAYNASE NA

→ MODO DE APLICAR

Dissolver **Papaynase NA** na água de fabricação (Brauwater) esterilizada e isenta de oxigénio dissolvido, na proporção de 1:5-10, e adicionar, de preferência com o auxílio de bomba doseadora. Pode ser adicionada na cerveja, nas seguintes fases da laboração:

- 1) durante a trasfega da sala de fermentação para a sala de guarda;
- 2) nos tanks da cerveja filtrada.

É oportuno recordar que **Papaynase NA**, como todas as enzimas proteolíticas, desenvolve o máximo da sua actividade durante a pasteurização em garrafa e a conservação da cerveja à temperatura ambiente, após o engarrafamento.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Aconselha se conservar **PAPAYNASE NA** em local fresco e seco, a uma temperatura inferior a 20°C.

Sacos plásticos com 10 kg.

