



# ENDOZYM Alphamyl SB1

Enzima alfa-amilase de origem bacteriana

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Endozym Alphamyl SB1** é usado a atua a temperaturas mais elevadas em relação às demais amilases bacterianas. É utilizada na sala de brassagem durante a mistura para facilitar a hidrólise do amido e também para pronta trans- formação em maltose, glucose e dextrinas solúveis.

### **Endozym Alphamyl SB1:**

- reduz rapidamente a viscosidade os cereais de mistura;
- promove a extração de um mosto mais concentrado aumentando o rendimento durante a etapa de mistura.

Pode também ser utilizado para o tratamento que contém mistura de cereais não-maltados antes da fervura e antes da adição do malte na mistura.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alfa-amilase de origem bacteriana purificada proveniente de espécie de Bacillus Licheniformis termo-resistente, em solução concentrada, estabilizada e standardizada. Não OGM.

## → DOSES RECOMENDADAS

300 g/t de grão cru.

## → MODO DE APLICAR

A dose deverá ser adicionada na sala de brassagem, durante a fase de obtenção do mosto.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

**Endozym Alphamyl SB1** é um preparado muito estável; conservar preferencialmente a uma temperatura que não exceda 20°C. É um preparado de utilização comum para emprego nos processos de fabricação dos produtos ali- mentícios. Apresenta os requisitos prescritos pela OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC sobre as enzimas para uso alimentar.

Bidão plástico com 25 kg.

