



ENDOZYM[®] AGP 120

发酵用淀粉葡萄糖水解酶

从选定的真菌和细菌菌株中提取的复合酶制剂



→ 技术说明

Endozym AGP 120是通过将受控的真菌和细菌菌株发酵而制成的复合制剂:

- 葡糖淀粉酶: 将淀粉、糊精和低聚糖的 α -1.4和 α -1.6糖苷键完全分解为可供发酵的糖;
- α -淀粉酶: 将淀粉的 α -1.4糖苷键水解为糊精, 生成高水平的低聚糖、麦芽三糖和麦芽糖;
- 支链淀粉酶: 一种脱支酶, 将淀粉中支链淀粉的 α -1.6糖苷键水解, 生成低聚糖。

Endozym AGP 120用于冷麦汁或发酵阶段啤酒的处理, 该复合酶制剂能够将淀粉和糊精水解为可供发酵的糖类。糊精释放的可供发酵的糖类可以产生更高的酒精度。可按需提供用于测定FAU/g (淀粉酶单位)、AMG/g (葡糖淀粉酶单位)和PLU/g的分析方法。特别用于生产高酒精度啤酒, 超干型啤酒。

Endozym AGP 120用于冷麦汁或发酵阶段啤酒的处理, 该复合酶制剂能够将淀粉和糊精水解为可供发酵的糖类。糊精释放的可供发酵的糖类可以产生更高的酒精度。可按需提供用于测定FAU/g (淀粉酶单位)、AMG/g (葡糖淀粉酶单位)和PLU/g的分析方法。特别用于生产高酒精度啤酒, 超干型啤酒。

最佳活力环境:

- 温度: 10-20°C
- pH值: 4.0-5.5。

→ 成分和技术特征

由 α -淀粉酶、葡糖淀粉酶、支链淀粉酶和其他淀粉酶制成的标准化酶制剂。

→ 用量

3-10克/百升冷麦汁, 在发酵开始时添加。最佳用量取决于酿造原料的成分和具体的工艺参数(如温度、发酵等)。可通过对不同用量进行试验(实验室)来确定最佳用量。

→ 使用说明

在发酵开始时添加产品。

→ 储存方法和包装形式

Endozym AGP 120制剂非常稳定, 最佳存储温度为20°C以下。

- 10千克/桶或25千克/桶。
- 1000千克/吨桶。
- 1千克/瓶。

