

ENDOZYM® Alphamyl SB1

ENDOZYM® Alphamyl SB1 est une α -amylase thermostable. Il est conçu pour une hydrolyse efficace de l'amidon afin d'obtenir un rendement plus élevé en brasserie. L'enzyme permet également une inclusion élevée d'adjuvants.

PROPRIÉTÉS DU PRODUIT

COMPOSITION : une α -amylase thermostable

ORIGINE : Activités enzymatiques isolées de la souche bactérienne *Bacillus licheniformis*

ACTIVITÉ : α -amylase 6000 TAU/g
FORME PHYSIQUE : Liquide
COULEUR : Marron clair à foncé
DENSITÉ : 1,28 - 1,35 g/ml

AVANTAGES DE L'APPLICATION

- Hydrolyse plus rapide et plus constante
- Thermostable permettant un chauffage rapide et un temps de cuisson des céréales plus court ; élimine le besoin d' α -amylase de malt d'orge
- Réduction de la viscosité
- Pas d'encrassement pendant la cuisson des adjuvants
- Rendements accrus

SPÉCIFICATIONS

Compte total de viabilité	< 50000 ufc/ml
Coliformes	< 30 /ml
<i>E. coli</i>	Non détecté / absent
Espèces de Salmonella	Non détecté / absent
Levures	< 10000 ufc/ml

Pour des données supplémentaires de spécifications, veuillez vous référer à la fiche de données de conformité (CDS) ou contacter le contrôle qualité du groupe AEB

DOSAGE & APPLICATION

Taux de dosage typique entre 200-600 ml/tonne de grist

Recommandé d'être ajouté pendant l'empâtage ou la cuisson des céréales.

Notez que le taux de dosage optimal dépendra de la composition du grist, du profil d'empâtage et des céréales.

TEMPÉRATURE OPTIMALE : 65 – 90°C / 149 – 194°F

PLAGE DE PH : 5,4 – 6,5 (Optimal 6,0)

EMBALLAGE ET STOCKAGE

Veillez contacter votre équipe locale de support client AEB pour connaître les tailles d'emballage disponibles dans votre pays.

Conservez dans un endroit frais et sec à <10°C / <50°F pendant un maximum de 18 mois.

Après ouverture de la bouteille, utilisez le produit le plus rapidement possible et dans un délai maximum de 4 semaines tout en le conservant comme indiqué ci-dessus. Si des signes de détérioration apparaissent pendant le stockage d'une bouteille ouverte, ne pas utiliser et jeter le contenu de manière appropriée. En cas de doute, veuillez contacter le service technique AEB.

CONFORMITÉ

Ce produit est conforme aux spécifications recommandées pour les enzymes de qualité alimentaire données par le comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA) et le Food Chemicals Codex (FCC).

Pour plus d'informations, veuillez vous référer à la fiche de données de conformité (CDS) ou contacter le contrôle qualité du groupe AEB.

CONTACTEZ-NOUS

Pour plus d'informations, veuillez visiter notre site internet à l'adresse www.aeb-group.com ou envoyer un email à info@aeb-group.com

Le groupe AEB est un leader dans les domaines des levures, de la fermentation, des enzymes, de la filtration, des détergents, des équipements et de la biotechnologie pour les industries de la bière, du vin, des boissons et de l'alimentation. AEB a une présence mondiale avec des sites de production dans le monde entier et des installations de R&D dédiées avec des laboratoires de contrôle de la qualité.

MANIPULATION ET SÉCURITÉ

Ceci est un produit liquide. Une fois ouvert, conservez-le dans un endroit frais et sec à <10°C / <50°F.

Les enzymes sont des protéines. L'exposition peut induire une sensibilisation et provoquer des réactions allergiques. Il est recommandé d'utiliser des équipements de protection lors de la manipulation.

Notez que des sédimentations naturelles peuvent se produire dans le produit, mais cela n'affectera pas ses performances.

Veillez vous référer à la fiche de données de sécurité (FDS) pour plus d'informations.

ASSURANCE QUALITÉ ET STATUT OGM

Ce produit est fabriqué conformément au système de gestion de la qualité certifié ISO 9001, en appliquant les normes GMP et HACCP.

L'enzyme de ce produit n'est pas produite à partir d'un microorganisme génétiquement modifié (OGM).

Ce produit n'est pas traité par irradiation ionisante..

Pour plus d'informations, veuillez vous référer à la fiche de données de conformité (CDS) ou contacter le contrôle qualité du groupe AEB.