



ENDOZYM[®] AGP 120

Enzymkomplex-Präparat hergestellt aus ausgewählten Pilz- und Bakterienrassen



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Endozym AGP 120 ist eine Mischung, die durch kontrollierte Fermentation von Pilz- und Bakterienstämmen hergestellt wird:

- * Amyloglucosidase, die die glykosidischen α -1,4- und α -1,6-Bindungen von Stärke, Dextrinen und Oligosacchariden vollständig in fermentierbare Zucker abbaut;
- * α -Amylase, die die α -1,4-glykosidische Bindung von Stärke zu Dextrinen hydrolysiert, um Oligosaccharide, Maltotriose und Maltose in hohem Maße zu produzieren;
- * Pullulanase ist ein Debranching-Enzym, das α -1,6-glykosidische Bindungen von Amylopektin in verflüssigter Stärke zur Herstellung von Oligosacchariden hydrolysiert.

Endozym AGP 120 wird zur Behandlung der Bierwürze während des Brauens oder der Gärung verwendet. Der enzymatische Komplex von **Endozym AGP 120** ermöglicht die Hydrolyse von Stärke und Dextrinen zu fermentierbaren Zuckern. Die Wirkung von Dextrinasen setzt im Medium vergärbare Zucker frei, um einen höheren Alkoholgehalt zu erzeugen. Die Analysenmethode zur Bestimmung von FAU/g (Amylase-Einheiten), AMG/g (Amyloglucosidase-Einheiten) und PLU/g ist auf Anfrage erhältlich.

Endozym AGP 120 ist ein braunes flüssiges Präparat mit einer Dichte von 1,20 - 1,30 g/ml.

Optimale Arbeitsbedingungen:

- Temperatur: 10-20 °C
- pH-Wert: 4,0-5,5.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Standardisiertes enzymatisches Präparat auf Basis von α -Amylase, Amyloglucosidase, Pullulanase und anderen Dextrinasen.

→ DOSIERUNG

3-10 g/hl zu Beginn der Gärung. Die optimale Dosierung hängt von der Zusammensetzung der Rohstoffe und den spezifischen Prozessparametern (Temperatur, Gärung etc.) ab. Zur Optimierung der Dosierung können verschiedene Tests (im Labor) durchgeführt werden.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Das Produkt wird zu Beginn der Gärung hinzugefügt.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Endozym AGP 120 ist ein sehr stabiles enzymatisches Präparat, das vorzugsweise bei einer Temperatur von nicht mehr als 20 °C aufbewahrt werden muss.

Fässer mit 10 oder 25 kg Nettogewicht.
IBC mit 1000 kg Nettogewicht.

