



ENDOZYM[®] Alphamyl SB1

Bakterielles Alpha-Amylase-Enzym



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Endozym Alphamyl SB1 wird bei höheren Temperaturen verwendet, als sie normalerweise für andere bakterielle Amylasen zulässig sind. Es wird im Sudhaus beim Maischen verwendet, um die Hydrolyse von Stärke und ihre schnelle Umwandlung in vergärbare Maltose und Glucose sowie lösliche Dextrine zu erleichtern. **Endozym Alphamyl SB1** reduziert die Viskosität der Getreidemaische schnell und fördert die Extraktion einer konzentrierteren Würze, wodurch die Ausbeute beim Einmaischn erhöht wird. Es kann auch zur Behandlung von Maische mit ungemälztem Getreide vor der Kochstufe und vor der Zugabe zu der malzhaltigen Maische verwendet werden.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Gereinigte bakterielle Alpha-Amylase aus dem hitzebeständigen *Bacillus Licheniformis* in konzentrierter, standardisierter und stabilisierter Lösung. Das Produkt ist kein GVO.

→ DOSIERUNG

10-30 ml/100 kg des unverarbeiteten Getreide.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Das Produkt wird dem Maischewasser zugesetzt und anschließend gründlich gemischt, um seine Wirkung zu fördern.

Nachstehend sind die optimalen Bedingungen für seine Aktivität angeführt:

- * pH-Wert zwischen 4,5 und 5,8;
- * Temperatur zwischen 80 und 90 °C.

Der Abschluss der enzymatischen Wirkung wird durch das Verschwinden der Jodreaktion deutlich angezeigt.

Der anschließende Prozess des Würzekochens inaktiviert das Enzym vollständig.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Endozym Alphamyl SB1 garantiert, dass der Mikroorganismus nicht gentechnisch verändert (keine GVO) ist. Die verwendeten Substrate sind kontrolliert und stammen aus nicht gentechnisch veränderten pflanzlichen Organismen (keine GVO).

Endozym Alphamyl SB1 ist ein sehr stabiles Präparat; es muss vorzugsweise bei einer Temperatur von nicht mehr als 20 °C aufbewahrt werden. Es wird häufig in der Lebensmittelverarbeitung verwendet. Es entspricht den Anforderungen der WHO, FAO, JECFA und FCC in Bezug auf Enzyme in Lebensmittelqualität.

Fässer mit 10 oder 25 kg Nettogewicht.

