



# ENDOZYM<sup>®</sup> AMG

.....  
 Gereinigtes Enzympräparat auf Basis von Gluco-Amylase für den vollständigen Stärkeabbau  
 .....



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**Endozym AMG** ist eine Exo-Glucosidase, die die glucosidischen Alpha-1,6- und Alpha-1,4-Stärkeverbindungen hydrolysieren kann. Seine Wirkung setzt einfache Glukoseeinheiten frei, ausgehend von nicht reduktiven Enden der verflüssigten Stärke und Dextrine. Seine Anwendung erlaubt eine komplette Konversion der verflüssigten Stärke in Glukose.

**Endozym AMG** ist in flüssiger Form in folgenden Konzentrationen erhältlich:

- 200 AGU/g
- 300 AGU/g (Standardprodukt)
- 400 AGU/g.

Es wird während der Mälzung auf kalter Würze, während der Gärung oder im Lagertank verwendet, um die Stärkehydrolyse und ihre schnelle Umwandlung zu erleichtern.

Es wird auch bei der Herstellung von leichten Bieren mit einem geringen Gehalt an Restkohlenhydraten verwendet. **Endozym AMG** kann auch während der Gärung verwendet werden, um die Menge an vergärbarem Zucker zu erhöhen.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Enzymatisches Präparat auf Basis von Glucoamylase (oder Amyloglucosidase), das durch Gärung eines ausgewählten *Aspergillus niger*-Stammes erhalten wird.

## → DOSIERUNG

500 g/Tonnen an Würze.

## → GEBRAUCHSANWEISUNG

Das Produkt wird während des Maischens im Sudhaus zugegeben.

## → LAGERUNG UND VERPACKUNG

**Endozym AMG** 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 AMG** 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.

