



# ENDOZYM® Glucacel UHT

Préparation enzymatique pour réduire la viscosité du moût afin d'améliorer l'efficacité de la filtration.

## → DESCRIPTION

**ENDOZYM® Glucacel UHT** est une préparation enzymatique qui est utilisée pendant le brassage. L'action combinée des différentes activités enzymatiques permet de réduire la viscosité et optimise ainsi la phase de filtration.

**ENDOZYM® Glucacel UHT** est une solution de couleur marron avec une densité de 1,14.

Les différentes enzymes de cette formulation sont produites par fermentation contrôlée de souches fongiques de *aspergillus niger*, *trichoderma reesei*.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**ENDOZYM® Glucacel UHT** est composée de  $\beta$ -glucanase, xylanase, cellulase et pentosanase d'origine fongique.

Les conditions optimales pour l'activité enzymatique sont :

- Température entre 50 et 75 °C
- pH compris entre 4,7 et 7,0

## → DOSAGE

20 à 30 ml / quintal de malt.

## → MÉTHODE D'UTILISATION

Il est ajouté au début du brassage dans la cuve matière.

*La manipulation nécessite l'utilisation d'EPI et la lecture de la fiche de données de sécurité.*

## → STOCKAGE ET CONDITIONNEMENT\*

**ENDOZYM® Glucacel UHT** est une préparation très stable ; conservez-la dans son propre emballage d'origine scellé, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, sans odeurs, à des températures comprises entre 5 et 15 °C, ne pas congeler. Respecter la date de péremption indiquée sur l'emballage. À utiliser rapidement après ouverture.

Bidons de 25 kg net.

Boîte de 4 flacons de kg 1 net.

Boîte de 1 bouteille de kg 1 net.

Boîte de 4 flacons de g 250 net.

\*Le format varie en fonction du pays d'origine. Pour les quantités et les formats exacts, veuillez contacter nos ingénieurs commerciaux ou votre filiale locale.

