



ENDOZYM[®] Protease NP

Hydrolyse des protéines.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Préparation enzymatique standardisée obtenue à partir d'une souche sélectionnée de *Bacillus subtilis*. Contient des activités peptidases très concentrées permettant la libération d'acides aminés et de peptides. En salle à brasser au début de l'empâtage, elle permet de produire des FAN pour la nutrition des levures.

Conditions d'utilisation optimales:

- Température optimale de 45 à 55 °C
- pH optimal de 5 à 8,5

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activité enzymatique	Activité/g
Protéase neutre de <i>Bacillus subtilis</i> (UP/g)	1000,000

La valeur est indicative et il ne s'agit pas d'une spécification.

→ DOSES D'EMPLOI

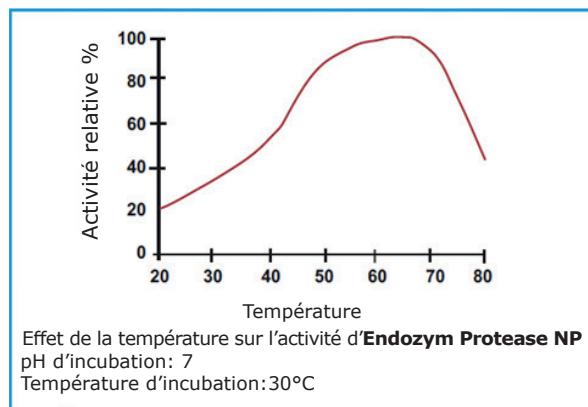
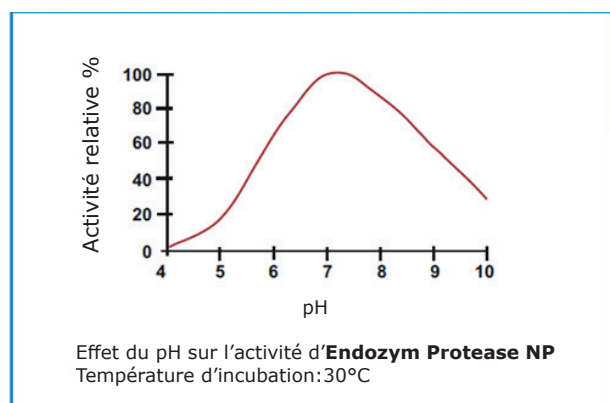
30-150 g/T de malt en début d'empâtage.

→ MODE D'EMPLOI

Endozym Protease NP est ajoutée en cuve matière au début du brassage.

→ AUTRES INFORMATIONS

Pour usage alimentaire. Pour usage brassicole.



Endozym Protease NP est complètement désactivée à 85°C pendant 10 minutes ou à un pH < 4,0.





ENDOZYM[®] Protease NP

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température < à 20 °C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Bidon de 25 kg.