

ENDOZYM® AMG

Preparado enzimático à base de glucoamilase que atua na fase de obtenção do mosto na sacarificação do amido produzindo dextrinas e glucose. A utilização desta enzima também é indicada para a produção de cervejas light ou com baixo teor calórico.

PROPRIEDADES DO PRODUTO

COMPOSIÇÃO: Glucoamilase

ORIGEM: Derivado da fermentação controlada de uma estirpe fúngica de *Aspergillus niger*.

ATIVIDADE Amilo-glicosidase 375 U/g

ASPETO FÍSICO Líquido

COR Castanha

DENSIDADE 1.13g/ml

BENEFÍCIOS DA APLICAÇÃO

ENDOZYM® AMG hidrolisa as ligações glucosídicas α -1,6 e α -1,4 do amido para libertar unidades individuais de glucose, desestruturando as ramificações da amilopectina.

Maximiza a conversão do amido em açúcares fermentáveis.

Favorece a produção de cervejas de alta atenuação.

Assegura uma fermentação regular e constante mesmo com a utilização de diferentes matérias-primas ou coadjuvantes.

Consente a produção de cervejas de baixo teor de açúcar residual, como as cervejas light ou de baixo teor calórico.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| Contagem vital total | < 50000 CFU/ml |
| Coliformes | < 30 CFU/ g |
| Leveduras & Bolores | < 1000 CFU/g |
| E. coli | Não detetada/ausente |
| Salmonella | Não detetada/ausente |

Para informações adicionais sobre as especificações, consultar a ficha de conformidade (CDS) ou contatar o Controlo de Qualidade da AEB Group.

DOSES & APLICAÇÃO

A dose típica de utilização é de 50-100 ml por 100 kg de malte ou cereais não maltados adicionados.

É recomendado adicionar a enzima durante a obtenção do mosto, assegurando que seja cuidadosamente misturada.

INTERVALO DE TEMPERATURA: 50-75°C (122-167°F)
Ótimo 65°C (149°F)

INTERVALO DE pH: De 3.0 a 5.5
Ótimo 4.0

FICHA TÉCNICA

EMBALAGEM & CONSERVAÇÃO

ENDOZYM[®] AMG é embalado em:

Frascos com 1 kg
Bidões com 25 kg

As embalagens podem variar consoante o país. Consultar a filial AEB local.

Conservar em local fresco e seco, a temperaturas <10°C (<50°F) mas não congelar, e um período máximo de 18 meses.

Depois de aberta a embalagem, utilizar o produto o mais rápido possível e num máximo de 4 semanas quando conservado como acima indicado. Se durante a conservação em uma embalagem aberta forem observados sinais de deterioração, não utilizar e eliminar o conteúdo consoante as normas em vigor. Em caso de dúvida, consultar o serviço técnico da filial AEB local.

CONFORMIDADE

Este produto está em conformidade com as especificações recomendadas para enzimas alimentares pelo Comitê Misto FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares (JECFA) e pelo Codex on Food Chemicals (FCC).

Para informações adicionais, consultar a Declaração de conformidade (CDS) ou contactar o Controlo de Qualidade da AEB Group.

CONTACTOS

Para informações complementares, visite o site www.aeb-group.com ou envie um e-mail para info@aeb-group.com.

A AEB Group é líder no setor das leveduras, da fermentação, enzimas, filtração, detergentes, equipamentos e biotecnologia para as indústrias de cerveja, vinho, bebidas e alimentos.

A AEB tem presença global, com locais de produção em todo o mundo, e instalações de investigação e desenvolvimento dedicadas com laboratórios de controle de qualidade.

MANIPULAÇÃO & SEGURANÇA

Trata-se de um produto líquido.

As enzimas são proteínas. A exposição pode induzir sensibilização e causar reações alérgicas. Recomenda-se o uso de equipamentos de proteção para sua manipulação. O produto pode estar sujeito a sedimentação e decantação natural, mas isto não afeta o seu desempenho.

Para informações adicionais, consultar a ficha de dados de segurança (MSDS).

CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE & GMO

Este produto é fabricado em conformidade com o sistema de gestão da qualidade certificado ISO 9001, aplicando as GMP e os padrões HACCP.

A enzima contida neste produto não é produzida por um microrganismo geneticamente modificado (OGM).

Este produto não é tratado com radiação ionizante.

Para informações adicionais, consultar a Declaração de Conformidade (CDS) ou contactar o Controle de Qualidade da AEB Group.