



# ENDOZYM Brewmix Plus

.....  
Produto de atividade fúngica e bactericida, multiativa e termoestável, para o tratamento em sala de cozimento de malte e cereais  
.....

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Endozym Brewmix e **Endozym Brewmix Plus** foram formulados pe AEB como uma mistura de protease neutra, alfa-amilase termoestável e uma gama de  $\beta$ -glucanase. As diversas atividades não OGM são produzidas de fermentações separadas de cepas selecionadas de *Bacillus subtilis* e *Aspergillus niger*.

**Endozym Brewmix Plus** contém atividades secundárias complementares com uma elevada concentração de celulase, pentosanase e arabanase, que melhoram por consequência a taxa de filtração.

A alfa-amilase permite a degradação de amilopectina e amilase (ligação  $\alpha$ -1,4) em maltodextrinas e oligossacarídeos solúveis e reduz a viscosidade do mosto. A atividade de alfa-amilase é uma endoamilase.

A protease neutra é uma endoprotease, que degrada as pectinas em peptídeos solúveis.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de protease neutra, alfa-amilase termoestável e uma gama de  $\beta$ -glucanase.

## → DOSES RECOMENDADAS

300-900 g/t de malte.

## → MODO DE APLICAR

A dose é adicionada em sala cozimento em fase de amostamento.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Até 12 meses em temperatura  $< 20^{\circ}\text{C}$ .

Bombonas plásticas de 10 ou 25 kg.

