



ENDOZYM[®] Protease GF

Formulado enzimático para o melhoramento da estabilidade coloidal da cerveja

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Endozym Protease GF é uma solução enzimática com atividade proteolítica específica para a degradação das proteínas responsáveis pela turbidez a frio (chill haze). A análise da cerveja após a maturação mostra uma melhor turbidez (EBC 90°, EBC 25°) e estabilidade protéica (EBC Analítica 9.40 e 9.41). Graças ao seu amplo campo de atividade, a deteriorização das proteínas inclui o glútem (Elisa competitivo, mg/L), sem influenciar na estabilidade da espuma (Nibem).

O uso deste preparado permite a parcial ou total hidrólise das ligações peptídicas das proteínas, de acordo com a qualidade da matéria prima e da dosagem da enzima (g/hL de mosto frio).

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solução de endopeptidases e exopeptidases.

- Atividade proteolítica: >450 U/g (EC N° 232-642-4)
- Origem: *Aspergillus niger* e *Bacillus subtilis*
- Conservantes: glicerol, sorbato de potássio, benzoato de sódio.

Valores indicativos ± 5%. Para uso cervejeiro.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 2 a 6 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar ao mosto frio durante a transferência no fermentador, diretamente no tanque ou com um dosador em linha.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Análise do glútem obtida com o kit Ridascreen Gliadin.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original fechada, ao abrigo da luz, em local seco e sem odores em temperatura < 20°C. Não congelar. Respeitar a data de validade indicada na embalagem. Utilizar rapidamente após a abertura.

Frascos de 250 g.

Frascos de 1 kg.

Bombonas de 10 kg.

