



ENDOZYM® Protease NP

Enzima proteolitico attivo a pH neutri

→ DESCRIZIONE

ENDOZYM® Protease NP è un preparato enzimatico a base di proteasi neutra ottenuta tramite fermentazione sommersa di ceppo selezionato di *Bacillus subtilis*.

Concepito per idrolizzare proteine in condizioni di pH neutro, contiene delle attività peptidasiche molto concentrate che permettono la liberazione di aminoacidi e peptidi.

ENDOZYM® Protease NP è utilizzato in sala cottura all'inizio dell'ammestamento perchè produce FAN utili successivamente per la nutrizione dei lieviti.

Si utilizza inoltre nella produzione di bevande a base vegetale da solo o come additivo ad altre preparazioni enzimatiche in fase di macerazione e estrazione per favorire molti aspetti delle fasi di produzione successive:

- Miglioramento del processo di chiarifica mediante l'utilizzo di bentonite, gelatina e sol di silice.
- Aumento dell'efficienza e della resa di filtrazione e ultrafiltrazione.
- Miglioramento della stabilità colloidale nel tempo del prodotto finito.

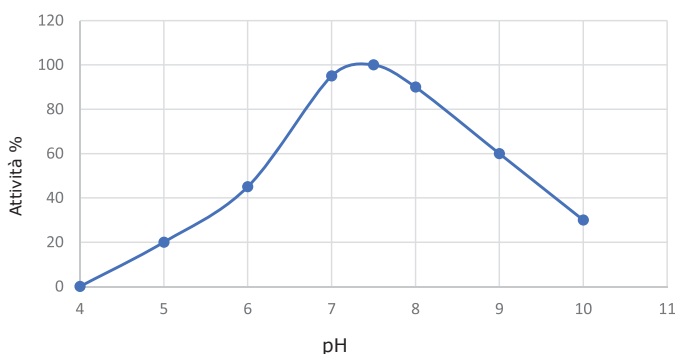
→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Proteasi neutra da *Bacillus subtilis* (UP/g) - 1000,00

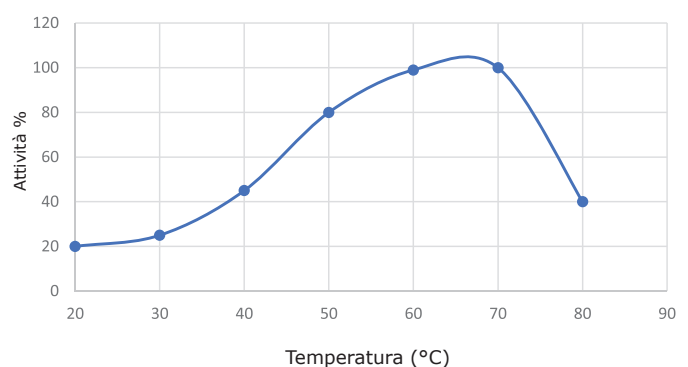
Condizioni ottimali di utilizzo:

- Temperatura compresa tra 50 e 70°C.
- pH compreso tra 6 e 7,5

Effetto del pH sull'attività



Effetto della temperatura sull'attività



→ DOSAGGIO E TEMPO DI IMPIEGO

In birreria si utilizza in ragione 30-150 g/T di malto all'inizio dell'ammestamento.





ENDOZYM Protease NP

Per quanto riguarda la produzione di bevande vegetali, con un dosaggio compreso tra i 30 e 150 g/T di farina o di cereali, si ha la completa idrolisi delle proteine in un tempo che può andare dai 60 ai 120 minuti. La dose e i tempi di d'impiego possono variare in base alla temperatura e al pH del composto e alla composizione della massa da trattare.

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere Endozym Protease NP con pompe volumetriche nei serbatoi. Per proteggerne l'azione enzimatica si ricorda che il prodotto deve essere sempre aggiunto separatamente da altri chiarificanti, es. gel o sol di silice e prodotti basati su gelatine.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

La proteasi neutra che lo compone è prodotta dal microrganismo di origine naturale *Bacillus subtilis*.

Purezza microbiologica:

Microrganismi aerobici mesofili vivi <50.000/g
Coliformi <30/g
Salmonella negativo in 25 g
Staphylococcus aureas: assenti in 1 g
Attività antibatterica: negativo
Micotossine: assenza di quantità dichiarabili
Solfati ridotti <30/g
Enterobacteriaceae <10/g

Metalli pesanti:

Cadmio <0,5 mg/kg
Mercurio <0,5 mg/kg
Arsenico <3 mg/kg
Piombo <5 mg/kg

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nel proprio imballo originale sigillato, lontano dalla luce, in luogo fresco e asciutto esente da odori, a temperature comprese tra 5 e 15°C. Non congelare.
Rispettare la data di scadenza indicata sull'imballo. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

Canestri in plastica da kg 25 netti.