



ENDOZYM[®] Protease NP

Enzima proteolítica ativa a pH neutros

→ DESCRIÇÃO

ENDOZYM[®] Protease NP é uma preparação de enzima protease neutra obtida por fermentação submersa de estirpes seleccionadas de *Bacillus subtilis*.

Concebido para hidrolisar proteínas em condições de pH neutro, contém actividades de peptidase altamente concentradas que permitem a libertação de aminoácidos e peptídeos.

ENDOZYM[®] Protease NP é utilizado no fabrico de cerveja no início da brassagem porque produz FAN que é subseqüentemente útil para a nutrição de leveduras.

É também utilizada na produção de bebidas à base de ervas por si só ou como aditivo a outras preparações enzimáticas durante a trituração e extracção para ajudar em muitos aspectos das etapas de produção a jusante:

- Melhoramento do processo de clarificação com utilização de bentonite, gelatina e sol de sílica.
- Aumento da eficiência e do rendimento de filtração e ultrafiltração.
- Melhoramento da estabilidade coloidal, no tempo, do produto acabado.

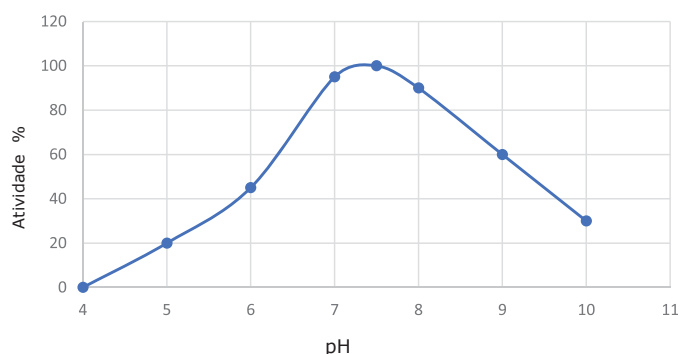
→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Protease neutra de *Bacillus subtilis* (UP/g) - 1000.00

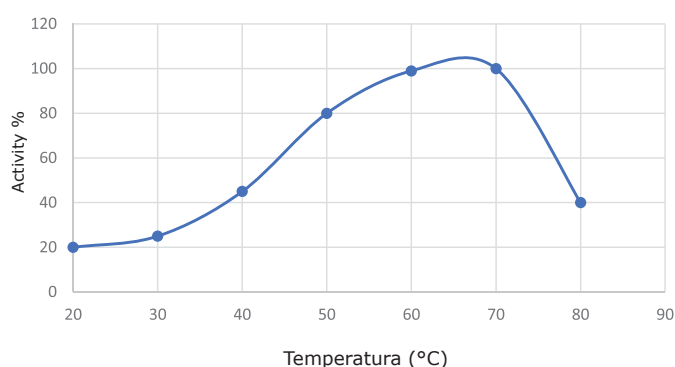
Condições ideais de utilização:

- Temperatura entre 45 e 55°C.
- pH entre 5 e 8,5

Efeito do pH sobre a atividade



Efeito do pH sobre a atividade





ENDOZYM Protease NP

→ DOSES A USAR E TEMPO DE CONTACTO

No fabrico de cerveja, 30-150 g/T de malte é utilizado no início da brassagem.

Para a produção de bebidas vegetais, uma dosagem entre 30 e 150 g/T de farinha ou cereais resulta na hidrólise completa das proteínas em 60 a 120 minutos. A dosagem e o tempo de utilização podem variar em função da temperatura e pH da mistura e da composição da massa a tratar.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar Endozym Protease NP com bombas volumétricas nos depósitos. Para proteger a ação enzimática, lembrar que o produto deve ser adicionado sempre em separado de outros clarificantes, por exemplo, gel ou sol de sílica e produtos à base de gelatina.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

A protease neutra que o compõe é produzida pelo microrganismo de origem natural *Bacillus subtilis*.

Pureza microbiológica:

Microrganismos aeróbicos mesófilos vivos <50.000/g
Coliformes <30/g
Salmonela: negativo em 25 g
Staphylococcus aureas: ausentes em 1 g
Atividade antibacteriana: negativo
Micotoxinas: ausência de quantidades declaráveis
Sulfatos reduzidos: <30/g Enterobacteriaceae: <10/g

Metais pesados:

Cádmio: <0,5 mg/kg
Mercúrio: <0,5 mg/kg
Arsénico: <3 mg/kg
Chumbo: <5 mg/kg

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original, fechada, em local fresco, seco, sem odores, protegido da luz, a temperaturas entre 5 e 15°C. Não congelar. Respeitar a data de validade indicada na embalagem. Depois de aberta, usar rapidamente

Bidão plástico com 25 kg.

