

ENDOZYM[®] Alphamyl SB1

ENDOZYM[®] Alphamyl SB1 es una α -amilasa termoestable. Está diseñada para hidrolizar eficazmente el almidón y obtener un mayor rendimiento en la sala de cocción. La enzima también permite una elevada inclusión de adyuvantes.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

COMPOSICIÓN: una α -amilasa termoestable

ORIGEN: Actividades enzimáticas aisladas de la cepa bacteriana de *Bacillus licheniformis*

ACTIVIDAD	α -amylase 6000 TAU/g
FORMA FÍSICA	Líquida
COLOR	De color marrón claro a oscuro
DENSIDAD	1.28 - 1.35 g/ml

ESPECIFICACIONES

Recuento Total	< 50000 ufc/ml
Coliformes	< 30 /ml
<i>E. coli</i>	No detectadas / ausentes
Especies de Salmonella	No detectadas / ausentes
Levadura	< 10000 ufc/ml

Para obtener datos de especificaciones adicionales, consulte la Declaración de Conformidad o comuníquese con el Departamento de calidad del Grupo AEB.

BENEFICIOS DE LA APLICACIÓN

- Hidrolización más rápida y consistente
- Estabilidad térmica que permite un calentamiento rápido y un tiempo de cocción del cereal más corto; y elimina la necesidad de α -amilasa de malta de cebada
- Viscosidad reducida
- Sin incrustaciones durante la cocción adicional
- Mayor rendimiento

DOSIS Y APLICACIÓN

Dosis entre 200 y 600 ml/tonelada de grano

Se recomienda añadirlo durante la maceración o la cocción de los cereales.

Tenga en cuenta que la dosis óptima dependerá de la composición del grano, el tipo de maceración y los cereales.

TEMPERATURA ÓPTIMA	65 – 90°C / 149 – 194°F
RANGO de pH	5.4 – 6.5 (Óptimo 6.0)

EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

Póngase en contacto con el servicio local de atención al cliente de AEB para conocer la disponibilidad de tamaños de envases específicos para su país.

Almacenar en un lugar fresco y seco <10°C / <50°F hasta 18 meses.

Una vez abierta la botella, utilice el producto lo antes posible y en un plazo máximo de 4 semanas, si se almacena según lo especificado anteriormente. Si durante el almacenamiento de una botella abierta observa signos de deterioro, no la utilice y deseche el contenido adecuadamente. En caso de duda, póngase en contacto con el Servicio Técnico de AEB.

CONFORMIDAD

Este producto cumple con las especificaciones recomendadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y el Codex sobre Productos Químicos Alimentarios (FCC) para enzimas alimentarias.

Para más información, consulte la Declaración de Conformidad (DDC) o póngase en contacto con el departamento de Control de Calidad del Grupo AEB.

CONTACTO

Para más información, visite nuestro sitio web: www.aeb-group.com o envíe un e-mail a info@aeb-group.com.

El Grupo AEB es líder en levaduras, fermentación, enzimas, filtración, detergentes, equipos y biotecnología para las industrias cervecera, vitivinícola, de bebidas y alimentaria. AEB tiene presencia global con centros de producción en todo el mundo e instalaciones dedicadas a I+D con laboratorios de control de calidad.

MANIPULACIÓN Y SEGURIDAD

Este es un producto líquido. Una vez abierto, almacenarlo cerrado en un lugar fresco y seco a <10°C / 50°F.

Las enzimas son proteínas. La exposición puede inducir sensibilización y provocar reacciones alérgicas. Se recomienda el uso de equipos de protección para su manipulación.

Tenga en cuenta que el producto puede sufrir sedimentación y asentamiento natural, pero esto no afecta su rendimiento.

Para más información, consulte la ficha de datos de seguridad.

CERTIFICACIÓN DE CALIDAD Y OGM

Este producto se produce de acuerdo con el sistema de gestión de calidad certificado ISO 9001, aplicando las BPF y la norma APPCC.

La enzima contenida en este producto no ha sido producida por un microorganismo modificado genéticamente (OMG).

Este producto no se trata con radiaciones ionizantes.

Para más información, consulte la Declaración de Conformidad o póngase en contacto con el departamento de Control de Calidad del Grupo AEB