



# ENDOZYM® Alphamyl SB1

Enzima alfa-amilasa de origen bacteriano



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Endozym Alphamyl SB1** actúa a temperaturas superiores respecto a otras amilasas bacterianas. En producción cervecera se utiliza en el proceso de cocción durante la fase de maceración, para favorecer la hidrólisis del almidón y su rápida transformación en maltosa, glucosa y dextrinas solubles.

### **Endozym Alphamyl SB1:**

- reduce rápidamente la viscosidad de la masa de cereal;
- favorece la extracción de un mosto más concentrando, aumentando el rendimiento de la fase de maduración.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alfa amilasa de origen bacteriana purificada termoresistente, concentrada, estable y estandarizada.

## → DOSIS DE EMPLEO

10-30 mL/quintal de grano crudo.

## → FORMA DE EMPLEO

Se adiciona el producto en el agua de la mezcla y se homogeneiza para facilitar su acción. Las condiciones óptimas de actividad son:

- \* pH entre 5 y 8;
- \* temperatura entre 60 y 80°C.

La acción enzimática se evidencia en la desaparición de la reacción al yodo. La consiguiente ebullición del mosto conduce a la inactivación completa de la enzima.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

**Endozym Alphamyl SB1** es un preparado muy estable; conservar preferiblemente a temperaturas inferiores a 20°C. Es un preparado de uso habitual en los procesos de elaboración de productos alimentarios. Posee los requisitos prescritos para OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC relativas a las enzimas de uso alimentario.

Bombona de 10 kg y 25 kg netos.

