

# ENDOZYM® ALDC

**ENDOZYM® ALDC è un prodotto alimentare a base di alfa-acetolattato decarbossilasi, sintetizzato da *Bacillus subtilis* tramite tecniche di fermentazione sommersa. Facilita la conversione dell'acetolattato in acetoino, evitando così la formazione di diacetile e 2,3-pentanodione nella birra.**

## PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

**COMPOSIZIONE:** alfa-acetolattato decarbossilasi

**ORIGINE:** Derivato da ceppi selezionati di *Bacillus subtilis*

**ATTIVITÀ:** alfa-acetolattato decarbossilasi > 2000 U/mL

**FORMA FISICA:** Liquido

**COLORE:** Da giallo a marrone

**DENSITÀ:** 1,18 g/ml

## BENEFICI DELL'APPLICAZIONE

**ENDOZYM® ALDC** catalizza la decarbossilazione dell'alfa-acetolattato in acetoino e anidride carbonica, prevenendo la formazione chimica di diacetile e 2,3-pentanodione all'esterno della cellula di lievito della birra.

- Fase di maturazione / condizionamento più breve.
- Maggiore capacità della cantina di fermentazione, cioè cicli di fermentazione più brevi.
- Significativi risparmi energetici grazie alla minore domanda di raffreddamento della birra necessaria.
- Qualità del sapore costante per i prodotti finali di birra sia dry-hopped che non dry-hopped.

## SPECIFICHE

|                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| <b>Conta vitale totale</b> | < 50000 CFU/ml       |
| <b>Coliformi</b>           | < 30 CFU/ g          |
| <b><i>E. coli</i></b>      | Non rilevata/assente |
| <b>Salmonella</b>          | Non rilevata/assente |

*Per ulteriori dati sulle specifiche si prega di consultare la Scheda di Conformità (CDS) o di contattare il Controllo Qualità di AEB Group.*

## DOSAGGIO & USO

10-15 mL di **ENDOZYM® ALDC** per tonnellata di mosto freddo e 4-10 mL di **ENDOZYM® ALDC** per tonnellata di birra. (L'ottimizzazione del dosaggio dovrebbe dipendere dalla varietà dei materiali e dalle differenze individuali.)

**TEMPERATURA OTTIMALE:** 10-70°C

**INTERVALLO DI pH:** 3,0 – 7,5

## PACKAGING & CONSERVAZIONE

*Contattare il gruppo di assistenza clienti AEB locale per conoscere la disponibilità di confezioni specifiche per ogni paese.*

Conservare in luogo fresco e asciutto <10°C / <50°F per un massimo di 18 mesi.

All'apertura del flacone utilizzare il prodotto il più rapidamente possibile ed entro un massimo di 4 settimane se conservato come sopra specificato. Se durante la conservazione di un flacone aperto si notano segni di deterioramento, non utilizzarlo e gettare il contenuto in modo appropriato. In caso di dubbio, contattare il Servizio Tecnico AEB.

## CONFORMITÀ

Questo prodotto è conforme alle specifiche raccomandate per gli enzimi alimentari dal Comitato congiunto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari (JECFA) e dal Codex sulle sostanze chimiche alimentari (FCC).

*Per ulteriori informazioni, consultare la Scheda di Conformità (CDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group.*

## CONTATTI

Per ulteriori informazioni, visitate il sito [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com) o inviate un'e-mail a [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com).

Il Gruppo AEB è leader nel settore dei lieviti, della fermentazione, degli enzimi, della filtrazione, dei detergenti, delle attrezzature e delle biotecnologie per l'industria della birra, del vino, delle bevande e degli alimenti. AEB ha una presenza globale con siti produttivi in tutto il mondo e strutture di ricerca e sviluppo dedicate con laboratori di controllo qualità.

## HANDLING & SAFETY

Questo è un prodotto liquido.

Gli enzimi sono proteine. L'esposizione può indurre sensibilizzazione e causare reazioni allergiche. Si raccomanda l'uso di dispositivi di protezione. Si noti che nel prodotto potrebbe verificarsi un naturale deposito e sedimentazione, ma ciò non influirà sulle sue prestazioni.

*Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla Scheda di Sicurezza (SDS).*

## CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ & GMO

Questo prodotto è realizzato in conformità al sistema di gestione della qualità certificato ISO 9001, applicando le GMP e lo standard HACCP.

L'enzima contenuto in questo prodotto non è prodotto da un microrganismo geneticamente modificato (OGM).

Questo prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti.

*Per ulteriori informazioni, consultare la Scheda di Conformità (CDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group*