

ENDOZYM® ALDC

ENDOZYM® ALDC ES UN PRODUCTO ALIMENTARIO A BASE DE ALFA-ACETALACTATO descarboxilasa, SINTETIZADO DEL Bacillus subtilis a través de la fermentación sumergida. Facilita la conversión del acetolactato en acetoino, evitando así la formación de diacetilo y 2,3-pentanodiona en la cerveza.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

COMPOSICION: alfa-acetolactato descarboxilasa

ORIGEN: Derivado de cepas Bacillus subtilis

ACTIVIDAD: alfa- acetolactato descarboxilasa > 2000 U/mL

ASPECTO FISICO: Liquido

COLOR: del amarillo al marrón

DENSIDAD: 1,18 g/ml

BENEFICIOS DE LA APLICACIÓN

ENDOZYM® ALDC cataliza la descarboxilización del alfa-acetolactato en acetoino y en anidrido carbónico, previniendo la formación química de diacetil y 2,3-pentadione al externo de la célula de la levadura de cerveza.

- Fase de maduración / acondicionamiento más rápido.
- Mayor capacidad de la bodega de fermentación, ciclos de fermentación más breves.
- Importantes ahorros energéticos gracias a la menor necesidad de enfriamiento de la cerveza necesaria.
- Calidad del sabor constante para los productos finales de cerveza ya sea dry-hopped como no dry-hopped.

ESPECÍFICOS

Cuenta vital total	< 50000 cfu/ml *
Coliformo	< 30/ml
E. coli	No presente/ausencia
Salmonella species	No presente/ausencia

Para más datos específicos por favor consultar la Ficha de Conformidad (CDS) O CONTACTAR EL Control de Calidad de AEB Group.

DOSIS Y USO

10-15 mL De **ENDOZYM® ALDC** por tonelada de mosto frío

y 4-10 mL de **ENDOZYM® ALDC** por tonelada de cerveza (l a optimización de la dosis debería depender de la variedad de los materiales y de las diferencias individuales .)

TEMPERATURA ÓPTIMA: 10-70°C

INTERVALO DE pH: 3,0 – 7,5

EMBASADO Y CONSERVACIÓN

Contactar con el grupo de asistencia clientes AEB local para conocer la disponibilidad de embalajes específicos para cada país.

Conservar en lugar fresco y seco a <10°C / <50°F por un máximo de 18 meses.

A la abertura del frasco utilizar el producto lo más rápidamente posible y antes de un máximo de 4 semanas si se conserva como especificado con anterioridad. Si durante la conservación de un frasco abierto se notan signos de deterioro, no utilizarlo y tirar el contenido de forma apropiada, En caso de dudad, contactar con el servicio técnico AEB.

CONFORMIDAD

Este producto es conforme con las recomendaciones específicas para los enzimas alimentarios del Comité conjunto de expertos FAO/OMS sobre los aditivos alimentarios (JECFA) y del Códex sobre sustancias químicas alimentarias (FCC).

Para más información, consultar la Declaración de Conformidad (CDS) o contactar a Control de Calidad de AEB Group.

CONTACTO

Para más información, visiten el sitio www.aeb-group.com o envíen un correo electrónico a info@aeb-group.com.

El Grupo AEB es líder en el sector de las levaduras, la fermentación, las enzimas, la filtración, los detergentes, los equipos y las biotecnologías para la industria de la cerveza, el vino, las bebidas y los alimentos. AEB tiene una presencia global con sitios de producción en todo el mundo y estructuras de investigación y desarrollo dedicadas con laboratorios de control de calidad.

MANIPULACIÓN Y SEGURIDAD

Se trata de un producto líquido.

Las enzimas son proteínas. La exposición a ellas pueden producir sensibilización y causar reacciones alérgicas. Se aconseja el uso de dispositivos de protección. Tomar nota de que en el producto se podrían verificar un depósito natural o sedimentación, pero esto no influirá sobre sus prestaciones.

Para más información, consultar la ficha de seguridad (FDS).

CERTIFICACIÓN DE CALIDAD Y GMO

Este producto ha sido realizado en conformidad al sistema de gestión de la calidad certificado ISO 9001, aplicando las GMP y el estándar APPCC.

El enzima contenido en este producto no está producido a partir de un microorganismo genéticamente modificado (OGM).

Este producto no ha sido tratado con radiaciones ionizantes.

Para más información, consultar la Declaración de Conformidad (CdC) o contactar con el Control de Calidad de AEB Group.