

ENDOZYM[®] ALDC

ENDOZYM[®] ALDC ist ein Lebensmittelprodukt, das auf Alpha-Acetylactat-Decarboxylase basiert und von Bacillus subtilis durch submerse Fermentationstechniken synthetisiert wird. Es erleichtert die Umwandlung von Acetylactat in Acetoin und verhindert so die Bildung von Diacetyl und 2,3-Pentanon im Bier.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

ZUSAMMENSETZUNG: Alpha-Acetylactat Decarboxylase

HERKUNFT: Abgeleitet von ausgewählten Stämmen von Bacillus subtilis

AKTIVITÄT: Alpha-Acetylactat-Decarboxylase > 2000U/ml

PHYSIKALISCHE FORM: Flüssigkeit.

FARBE: Gelb bis Braun.

DICHTE: 1,18 g/ml

SPEZIFIKATIONEN

Gesamtkeimzahl < 50.000 KBE/ml

Coliforme Bakterien < 30 KBE/g

E. coli nicht nachgewiesen/nicht vorhanden

Salmonellen nicht nachgewiesen/nicht vorhanden

Für weitere Spezifikationsdaten konsultieren Sie bitte das Konformitätsdatenblatt (CDS) oder wenden Sie sich an die Qualitätskontrolle der AEB Group.

VORTEILE DER ANWENDUNG

ENDOZYM[®] ALDC katalysiert die Decarboxylierung von Alpha-Acetylactat zu Acetoin und Kohlendioxid und verhindert so die chemische Bildung von Diacetyl und 2,3-Pentanon außerhalb der Brauhefezelle.

- Kürzere Reife-/Konditionierungsphase.
- Größere Kapazität des Gärkellers, d. h. kürzere Gärzyklen.
- Erhebliche Energieeinsparungen aufgrund des geringeren Bedarfs an erforderlicher Bierkühlung.
- Gleichbleibende Geschmacksqualität sowohl für trocken gehopfte als auch für nicht trocken gehopfte Bierendprodukte.

DOSIERUNG & ANWENDUNG

10–15 g **ENDOZYM[®] ALDC** pro hL Kaltwürze und 4–10 g **ENDOZYM[®] ALDC** pro hL Bier. (Die Dosierungsoptimierung sollte von der Materialvielfalt und individuellen Unterschieden abhängen.)

OPTIMALE TEMPERATUR: 10-70°C

pH-BEREICH: 3,0 – 7,5

VERPACKUNG & LAGERUNG

Bitte wenden Sie sich an Ihren lokalen AEB-Kundendienst, um Informationen zur länderspezifischen Verpackungsverfügbarkeit zu erhalten.

An einem kühlen, trockenen Ort bei <10°C / <50°F bis zu 18 Monate lagern.

Nach dem Öffnen der Flasche das Produkt schnellstmöglich und bei der oben angegebenen Lagerung innerhalb von maximal 4 Wochen verbrauchen. Wenn Sie bei der Lagerung einer geöffneten Flasche Anzeichen einer Beschädigung bemerken, verwenden Sie diese nicht und entsorgen Sie den Inhalt ordnungsgemäß. *Im Zweifelsfall wenden Sie sich an den Technischen Service von AEB.*

KONFORMITÄT

Dieses Produkt entspricht den vom Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) und dem Codex on Food Chemicals (FCC) empfohlenen Spezifikationen für Lebensmittelenzyme.

Weitere Informationen finden Sie im Konformitätsdatenblatt (CDS) oder wenden Sie sich an die Qualitätskontrolle der AEB Group.

HANDHABUNG & SICHERHEIT

Dies ist ein flüssiges Produkt.

Enzyme sind Proteine. Die Exposition kann eine Sensibilisierung und allergische Reaktionen hervorrufen. Die Verwendung von Schutzausrüstung wird empfohlen. Bitte beachten Sie, dass es zu natürlichen Ablagerungen und Sedimenten im Produkt kommen kann, die jedoch keine Auswirkungen auf die Leistung haben.

Weitere Informationen finden Sie im Sicherheitsdatenblatt (SDS).

QUALITÄT SZERTIFIZIERUNG & GMO

Dieses Produkt wird gemäß dem ISO 9001-zertifizierten Qualitätsmanagementsystem unter Anwendung der GMP- und HACCP-Standards hergestellt.

Das in diesem Produkt enthaltene Enzym wird nicht von einem gentechnisch veränderten Mikroorganismus (GVO) produziert.

Dieses Produkt wird nicht mit ionisierender Strahlung behandelt.

Weitere Informationen finden Sie im Konformitätsdatenblatt (CDS) oder wenden Sie sich an die Qualitätskontrolle der AEB Group

KONTAKTE

Für weitere Informationen besuchen Sie www.aeb-group.com oder senden Sie eine E-Mail an info@aeb-group.com.

Die AEB-Gruppe ist führend in den Bereichen Hefe, Fermentation, Enzyme, Filtration, Reinigungsmittel, Ausrüstung und Biotechnologie für die Bier-, Wein-, Getränke- und Lebensmittelindustrie. AEB verfügt über eine globale Präsenz mit Produktionsstandorten auf der ganzen Welt und speziellen Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen mit Qualitätskontrolllabors.