



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

TECHNISCHES DATENBLATT

CraftZYM® DIAMOND

FORMULIERUNG

CraftZYM® DIAMOND ist ein konzentriertes Flüssigenzym spezifisch zum Abbau der im Malz enthaltenen Glucane beim Maischen. Dieses Enzym wird aus einem selektierten *Talaromyces-emersonii*-Stamm hergestellt und seine Hauptaktivität beruht auf einer thermostabilen β -Glucanase (endo-1,3(4)- β -D-Glucanase: EC 3.2.1.6).

ANWENDUNGSBEREICH

Abbau der Glucane im Malz, um Klärung und Filtration zu verbessern.

CraftZYM® DIAMOND hydrolysiert 1,4- β -glycosidische Bindungen in Cellulose, Licheninen und Glucanen, die besonders in Gerste vorkommen. Es ist bis 90°C aktiv.

DOSIERUNG

CraftZYM® DIAMOND ist während des Maischens unumgänglich, wenn absehbar ist, dass wegen klimatischer Einflüsse die Qualität des Malzes beeinträchtigt sein wird oder wenn dem Malz zusätzlich Rohfrucht (Gerste, Weizen) beigegeben wird.

Die Enzymdosage hängt von der Qualität der Rohware, der Temperatur und der Einwirkzeit ab.

Die Dosage variiert je nach den Bedingungen, die beim Maischen herrschen, und der Beschaffenheit und Qualität der Rohware.

Dosierung: 15-25 mL/100 kg Getreide.

ZUBEREITUNG

Mit kaltem Wasser verdünnen. Die Enzymlösung direkt beim Schroten oder beim Einmaischen des Malzes (oder der Mischung aus Malz und Rohfrucht) im Maischebottich beimengen.

Der Aktivitätsbereich des Enzyms liegt zwischen pH 2,0 und pH 6,5, das Optimum liegt bei pH 4,5. Der Temperaturbereich des Enzyms erstreckt sich von 15 °C bis 95 °C; das Temperaturoptimum liegt zwischen 75 und 85 °C.

EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform & Farbe	Dunkelbraune Flüssigkeit
Stabilisierungsmittel	nicht hinzugefügt
Konservierung	nicht hinzugefügt
pH	3,2
Schwermetalle	< 30 ppm
Arsen	< 3 mg/kg
Blei	< 5 mg/kg

Dichte	1,005 g/mL
Gesamtkeime	<5 x10 ⁴ /g
Coliforme Keime	< 30 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	in 25 g nicht vorhanden
Salmonellen	in 25 g nicht vorhanden
Mykotoxine	negatives Testresultat

LAGERUNG

Verpackung unter Schutzatmosphäre. In der versiegelten Originalverpackung an einem kühlen und trockenen Ort (<10 °C) lagern.

Achten Sie auf das Verfallsdatum, das auf dem Etikett angegeben ist. Nach dem Öffnen schnell verbrauchen.

VERPACKUNG

1 kg Kanister (5 kg Kartonschachtel).

CC/22-08-2019

Für den Einsatz in der Bierbrauerei. Für die Herstellung von Produkten, die für den direkten menschlichen Verzehr bestimmt sind. Dieses Dokument dient nach bestem Wissen und Gewissen nur zu Informationszwecken, ohne Verpflichtung oder Garantie. Produkt in Übereinstimmung mit den Reinheitsspezifikationen, die vom Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) und von der FCC für Enzyme zur Verwendung in der Lebensmittelverarbeitung empfohlen werden. Die Nutzungsbedingungen des Produkts unterliegen der Einhaltung der geltenden Gesetze und lokalen Normen.

Brewline®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH - Erbslöhstraße 1 - 65366 Geisenheim - Germany - www.brewline.eu