



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

TECHNISCHES DATENBLATT

CraftZYM® EMERALD

FORMULIERUNG

CraftZYM® Emerald ist ein Enzympräparat auf Basis von β -Glukosidase sehr aktiv. Durch die Erhöhung der Extraktionsrate der aromatischen Wirkstoffe aus dem Hopfen fördert und verstärkt es den aromatischen Ausdruck Ihres Bieres. CraftZYM® Emerald ist besonders geeignet für wirksam für "trocken gehopften" Bieren. Dieses Enzym wird aus einem GVO-freien, selektierten *Aspergillus-Niger*-Stamm hergestellt.

ANWENDUNGSBEREICH

CraftZYM® EMERALD wirkt auf die im Hopfen vorkommenden Glucoside und setzt aus den Glucosiden den aktiven Aromastoff des Moleküls frei. Der allgemeine Anstieg der Aromenintensität hängt von der Hopfensorte ab.

DOSIERUNG

Für eine optimale Wirkung muss CraftZYM® EMERALD zum Zeitpunkt des Hopfenstopfens (Dry-Hopping) zugegeben werden. Es kann auch nach der Gärung jederzeit zugegeben werden.

Dosierung: 10-20 mL/hL jung bier.

ZUBEREITUNG

Das Enzym mit kaltem Wasser oder mit Bier verdünnen. Nach der Gärung zugeben, für eine homogene Verteilung sorgen.

Zur Optimierung der Enzymdosage können auch Versuche mit einem fertigen, abgefüllten Bier durchgeführt werden.

EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform & Farbe	Dunkelbraune Flüssigkeit
Stabilisierungsmittel	nicht hinzugefügt
Konservierung	nicht hinzugefügt
pH	4,7
Schwermetalle	< 30 ppm
Arsen	< 3 mg/kg
Blei	< 5 mg/kg

Dichte	1,126 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