



# Brewline®

## THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

### TECHNISCHES DATENBLATT

# CraftZYM® OPAL

#### FORMULIERUNG

CraftZYM® OPAL ist ein Enzympräparat aus gereinigter Alphaamylase, die aus *Bacillus Subtilis*-Bakterien abgeleitet ist.

#### ANWENDUNGSBEREICH

Enzym zur Verflüssigung der Stärke im Malz während des Maischens.

#### DOSIERUNG

30-50 mL/100 kg Getreide.

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

#### ZUBEREITUNG

Die notwendige Menge Enzyme mit dem Maischwasser verdünnen und für eine homogene Verteilung sorgen.

Aktivitäts-pH-Optimum: 4,5 bis 7,5.

Optimale Aktivitätstemperatur: bis zu 80°C.

Zur Kontrolle, ob die Stärke in vergärbaren Zucker umgewandelt wurde, nach der Verzuckerung eine Jodprobe durchführen.

Eine Probe aus der 72°C-warmen Maische entnehmen und auf eine Porzellanschale tropfen.

Einen Tropfen Jod hinzugeben:

- Wenn es sich blau verfärbt, ist die Verzuckerung nicht abgeschlossen, dann ist in der Maische noch Stärke vorhanden und muss sie mit CraftZYM® OPAL enzymiert werden.
- Wenn die Probe gelb ist, hat sich die Stärke in Zucker umgewandelt.

#### EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform & Farbe	Dunkelbraune Flüssigkeit
Stabilisierungsmittel	nicht hinzugefügt
Konservierung	nicht hinzugefügt
pH	6,3
Arsen	< 3 mg/kg
Blei	< 5 mg/kg
Schwermetalle	< 30 mg/kg

Dichte	1,64 g/mL
Lebensfähige Gesamtflora	<100 UFC/mL
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 UFC/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](http://www.brewline.eu)