

CraftZYM®

Las enzimas desempeñan un papel esencial en la elaboración de la cerveza.

Brewline® ofrece una gama de preparados enzimáticos para la optimización del proceso y la calidad de la cerveza.

CraftZYM® Diamond

Veloz

CraftZYM® Diamond hidroliza los beta-glucanos colmatantes del mosto, optimiza y reduce el tiempo de filtración, independientemente de la calidad de la malta, facilita la clarificación en WHIRPOOL. Se añade al agua de la mezcla.

- **Dosis:** 15-25 mL/100 kg* de cereales
- **Temperatura óptima:** 60-70°C
- **pH óptimo:** 4,0-6,0

CraftZYM® Emerald

Expresiva

CraftZYM® Emerald es un preparado enzimático a base de β -glucosidasa altamente activo. Al aumentar la tasa de extracción de los principios activos aromáticos del lúpulo, favorece y amplifica la expresión aromática de la cerveza. **CraftZYM® Emerald** es particularmente eficaz para las cervezas "dry hopped".

- **Dosis:** 10-20 mL/hL
- **Temperatura óptima:** 5-70°C
- **pH óptimo:** 4,0-6,0

CraftZYM® Opal

Generosa

CraftZYM® Opal fluidifica el almidón en azúcares fermentables y dextrinas solubles, disminuye la viscosidad del mosto y aumenta la eficiencia de la mezcla. Se emplea durante el macerado.

- **Dosis:** 30-50 mL/100 kg* de cereales
- **Temperatura óptima:** 70-90 °C
- **pH óptimo:** 4,5-7,5

** Según la composición de los cereales.*

Uso

Preparación y conservación:

Refiérase a las indicaciones que figuran en la ficha técnica o en el envase.

Acondicionamiento

- Botella de 1 kg

Para toda información complementaria, refiérase a la ficha técnica o al envase.

Pour usage brassicole. Conforme aux normes CEE 93/34, 94/35-36, 95/2-31, aux spécifications relatives aux préparations enzymatiques à usage alimentaire publiées par le JECFA et la FCC V, et aux normes cGMP de la FDA (21 CFR 110). Se référer strictement à la législation en vigueur du pays d'utilisation.

Brewline®

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