

Enzimas

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.

NUESTRAS ENZIMAS

OptiFan

Proteasa

OptiFan es una enzima que degrada las proteínas de las materias primas vegetales. OptiFan libera aminoácidos y péptidos que favorecen la nutrición de las levaduras durante la fermentación y evita el enturbiamiento asociado a las proteínas en los cereales.

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

Amyliz

Alfa-amilasa

Amyliz 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

OptiArom

Beta-glucosidasa

OptiArom 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. OptiArom es particularmente eficaz para las cervezas "dry hopped".

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

* Según la composición de los cereales.

OptiFlow

Beta-glucanasa

OptiFlow 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

Amyliz Max

Glucoamilasa

Amyliz Max es un preparado enzimático altamente concentrado de glucoamilasa. Es una enzima para la degradación del almidón hidrolizado, incluidas las dextrinas y las amilopectinas, en azúcares fermentables.

- Dosis de sacarificación aumentada durante el proceso de elaboración de la cerveza: 110 - 330 mL/t de céréales
- Dosificación para reducir el extracto residual en las cervezas: 2 - 10 mL / 100 L de mosto/cerveza joven
- Temperatura óptima: 65°C
- pH óptimo: 3,8 - 4,2

Uso

- **Preparación y conservación:**
Refiérase a las indicaciones que figuran en la ficha técnica o en el envase.

Acondicionamiento

- Botella de 1 kg.

Para la elaboración de cerveza. Cumple con las especificaciones CEE 93/34, 94/35-36, 95/2-31, JECFA y FCC V para preparados enzimáticos de calidad alimentaria, y con las normas cGMP de la FDA (21 CFR 110). Remítase estrictamente a la legislación vigente en el país de uso.

Brewline®

Lamothe-Abiet, Z.A. Actipolis, Av. Ferdinand de Lesseps, 33610 Canéjan-Bordeaux, France - www.brewline.eu

03-2023