



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

### FICHA TÉCNICA

## Amyliz

#### FORMULACIÓN

Preparación enzimática de alfa-amilasa bacteriana purificada de Bacillus Subtilis.

#### CAMPO DE APLICACIÓN

Amyliz es una enzima para la licuefacción del almidón en el mosto durante el proceso de elaboración de la cerveza.

#### DOSIS RECOMENDADAS

Dosis: 30 a 50 mL/100 kg de grano.

La dosificación varía en función de las condiciones de elaboración de la cerveza y de la naturaleza y calidad de las materias primas.

#### INSTRUCCIONES DE USO

Diluir y homogeneizar la dosis necesaria en el agua de batido.

- pH de acción óptimo: de 4,5 a 7,5.
- Temperatura óptima de trabajo: hasta 80°C.

Para comprobar la transformación del almidón en azúcares fermentables tras la sacarificación, utilice la prueba del yodo.

Tome una muestra de mosto a 72 °C y colóquela en un plato de porcelana.

Poner una gota de yodo:

- Si aparece una coloración azul, la sacarificación no se ha completado, todavía hay almidón presente en el mosto, enzima el mosto con Amyliz ;
- Si el color de la muestra es amarillo, el almidón se ha transformado en azúcares.

#### ESPECIFICACIONES

Aspecto y color	Líquido marrón oscuro
Agentes estabilizadores	No añadidos
Conservantes	No añadidos
pH	6,3
Metales pesados	< 3 mg/kg
Arsénico	< 5 mg/kg
Plomo	< 30 mg/kg

Densidad	1,64 g/mL
Flora viable total	< 100 UFC/mL
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 UFC/g
Coliformes	< 30 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausente en 25 g
Salmonella	Ausente en 25 g
Micotoxinas	Prueba negativa

#### EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

- Botellas de 1 kg (cajas de 5 kg).
- Conservar en un lugar fresco, idealmente entre 4 y 10 °C en su envase original sin abrir. El almacenamiento a temperaturas superiores a 20 °C puede dañar la enzima. Conservar en su envase original cerrado en un lugar fresco, limpio, seco y sin olores. Respete la fecha de caducidad indicada en el envase. Utilícelo inmediatamente después de abrirlo.

PF/07-01-2022. Para uso en cervecerías. Para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo. La información se ofrece a título informativo y según el estado actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantía. Producido de acuerdo con las especificaciones de pureza recomendadas para las enzimas utilizadas en la elaboración de alimentos por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y el FCC. Las condiciones de uso del producto están sujetas al cumplimiento de la legislación y las normas locales.

# Brewline®