

**Brewline®****THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO**

## FICHA TÉCNICA

# CraftZYM® DIAMOND

### FORMULACIÓN

CraftZYM® DIAMOND es un concentrado de enzimas líquido para la descomposición de los glucanos de malta durante la elaboración de la cerveza. Esta enzima, producida a partir de una cepa seleccionada de *Talaromyces emersonii*, tiene como actividad principal una  $\beta$ -glucanasa termoestable (endo-1,3 (4) - $\beta$ -D-glucanasa: EC 3.2.1.6).

### CAMPO DE APLICACIÓN

Degradación de glucanos en el mosto a fin de mejorar la clarificación y la filtración.

CraftZYM® DIAMOND hidroliza los enlaces 1,4-  $\beta$ -glicosídicos de celulosa, liquenina y glucanos en particular. Es activo hasta 90 ° C.

### DOSIS RECOMENDADAS

CraftZYM® DIAMOND es indispensable en la etapa de elaboración cuando se esperan problemas de calidad debidos a las condiciones estacionales que afectan a la malta, o cuando la malta se complementa con grano crudo (cebada, trigo).

La dosificación de la enzima depende de la calidad de la materia prima, la temperatura y el tiempo de acción.

Dosis: 15-25 mL/ 100 kg de cereales.

### MODO DE EMPLEO

Diluir en agua fría. Incorpore la solución de enzima directamente después de moler la malta (o mezcla de malta / grano crudo) en el tanque de material.

El rango de actividad de la enzima está entre pH 2.0 y pH 6.5, con un óptimo a pH 4.5.

El rango de temperatura de la enzima está entre 15 °C y 95 °C; El óptimo se encuentra entre 75 y 85°C.

### ESPECIFICACIONES

Aspecto y color	Líquido marrón oscuro
Agentes estabilizantes	No añadidos
Conservantes	No añadidos
pH	3,2
Metales pesados	< 30 ppm
Arsénico	< 3 mg/kg
Plomo	< 5 mg/kg

Densidad	1,005 g/mL
Patógenos totales	<5 x10 <sup>4</sup> /g
Coliformes	< 30 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en 25 g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Micotoxinas	Prueba negativa

### CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y libre de olores. El almacenamiento a temperaturas superiores a 20 °C puede dañar la enzima. Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

### ACONDICIONAMIENTO

Botella de 1 kg (cartón de 5 kg).

GC/22-08-2019

Para uso en cervecería. Para el desarrollo de productos para consumo humano directo. Información dada como indicación tal y como está, sin compromiso ni garantía. Producido de acuerdo con las especificaciones de pureza recomendadas para las enzimas utilizadas en los procesos alimentarios por el Comité Mixto de Expertos fao/OMS sobre Aditivos Alimentarios (JECFA) y la FCC. Las condiciones de uso del producto están sujetas al adecuado cumplimiento de la legislación y normas locales en vigor.

**Brewline®**

ERBSLÖH Geisenheim GmbH - Erbslöhstraße 1 - 65366 Geisenheim - Germany - [www.brewline.eu](http://www.brewline.eu)