

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

FICHA TÉCNICA

CraftZYM® EMERALD

FORMULACIÓN

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". Esta enzima, producida a partir de una cepa seleccionada no modificada genéticamente de *Aspergillus Niger*.

CAMPO DE APLICACIÓN

CraftZYM® EMERALD actúa sobre los glucósidos presentes en el lúpulo y libera glucósido como el componente aromático activo de la molécula. El aumento global de la intensidad aromática depende de la variedad de saltos.

DOSIS RECOMENDADAS

Para un efecto óptimo, CraftZYM® EMERALD debe agregarse en el momento de "dry hopping". También se puede añadir en cualquier momento después de la fermentación.

Dosis: 10-20 mL/hL de cerveza.

MODO DE EMPLEO

Diluir la enzima en agua fría o cerveza. Incorporar después de la fermentación, homogeneizar.

También se puede realizar una prueba en una cerveza terminada en la botella para optimizar la dosis de la enzima.

ESPECIFICACIONES

Aspecto y color	Líquido marrón oscuro
Agentes estabilizantes	No añadidos
Conservantes	No añadidos
pH	4,7
Metales pesados	< 30 ppm
Arsénico	< 3 mg/kg
Plomo	< 5 mg/kg

Densidad	1,126 g/mL
Patógenos totales	<5 x10 ⁴ /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.

Respectar 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).

CC/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