



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

FICHA TÉCNICA

CraftZYM® OPAL

FORMULACIÓN

CraftZYM® OPAL es una preparación enzimática de alfa-amilasa bacteriana purificada de *Bacillus Subtilis*.

CAMPO DE APLICACIÓN

Enzima para la licuefacción del almidón de mosto durante la elaboración de la cerveza.

DOSIS RECOMENDADAS

30 a 50 mL/100 kg de cereales.

La dosis varía según las condiciones de elaboración, la naturaleza y la calidad de las materias primas.

MODO DE EMPLEO

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

pH óptimo de acción: 4.5 a 7.5.

Temperatura de acción óptima: hasta 80 °C.

Para verificar la transformación del almidón en azúcares fermentables después de la sacarificación, use la prueba de yodo.

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

Añadir una gota de yodo:

- Si aparece un color azul, la sacarificación no está terminada, siempre hay almidón presente en el mosto, enzima el mosto con CraftZYM® OPAL.
- Si el color de la muestra es amarillo, el almidón se ha convertido en azúcares.

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	1,64 g/mL
Flora total viable	<100 UFC/mL
Enterobacterias	< 10 UFC/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. Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase. El almacenamiento a temperaturas superiores a 20 °C puede dañar la enzima. 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