



Brewline

THE BREWER'S PORTFOLIO

FICHA TÉCNICA

OptiFlow

FORMULACIÓN

Enzima líquida concentrada específica producida a partir de una cepa seleccionada de *Talaromyces emersonii*. Su principal actividad es una β -glucanasa termoestable (endo-1,3(4)- β -D-glucanasa: EC 3.2.1.6).

CAMPO DE APLICACIÓN

OptiFlow es una enzima para la degradación de los glucanos en el mosto durante el proceso de elaboración de la cerveza para mejorar la clarificación y la filtración. Hidroliza los enlaces 1,4- β -glicosídicos de la celulosa, la liquenina y los glucanos, especialmente los de la cebada. Es activo hasta los 90°C.

DOSIS RECOMENDADAS

OptiFlow es esencial en la fase de elaboración de la cerveza cuando se prevén 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 dosis de la enzima depende de la calidad de la materia prima, la temperatura y el tiempo de acción.

Dosificación media: 15 a 25 mL/100 kg de grano.

INSTRUCCIONES DE USO

Diluir en agua fría. Incorpore la solución enzimática directamente después de moler o macerar la malta (o la mezcla de malta y grano crudo) en la cuba de maceración. El rango de actividad de la enzima se sitúa entre el pH 2,0 y el pH 6,5, con un óptimo a pH 4,5. El rango de temperatura de la enzima está entre 15 °C y 95 °C, con un óptimo entre 75 y 85 °C.

ESPECIFICACIONES

Aspecto y color	Líquido marrón oscuro
Agentes estabilizadores	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
Gérmenes totales	< 5 x10 ⁴ /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 preparación de productos para el consumo humano directo. La información se da 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®