



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

### FICHE TECHNIQUE

## Amyliz

#### FORMULATION

Préparation enzymatique d'Alpha-amylase bactérienne purifiée issue de *Bacillus Subtilis*.

#### DOMAINE D'APPLICATION

Amyliz est une enzyme pour la **liquéfaction de l'amidon du moût** au cours du brassage.

#### DOSAGES RECOMMANDÉS

**Dose** : 30 à 50 mL/100 kg de céréales.

Le dosage varie en fonction des conditions de brassage, de la nature et la qualité des matières premières.

#### MODE D'EMPLOI

Diluer et homogénéiser la dose nécessaire dans l'eau d'empattage.

- **pH optimal d'action** : 4,5 à 7,5.
- **Température optimale d'action** : jusqu'à 80 °C.

Pour vérifier la transformation de l'amidon en sucres fermentescibles après la saccharification, utiliser le test à l'iode. Prélever un échantillon de moût à 72 °C le déposer sur une coupelle en porcelaine.

Déposer une goutte d'iode :

- Si une coloration bleue apparait, la saccharification n'est pas terminée, il y a toujours de l'amidon présent dans le moût, enzymiser le moût avec **Amyliz** ;
- Si la coloration de l'échantillon est jaune, l'amidon s'est transformé en sucres.

#### SPÉCIFICATIONS

Aspect & couleur	Liquide marron foncé
Agents stabilisants	Non ajouté
Conservateurs	Non ajouté
pH	6,3
Métaux Lourds	< 3 mg/kg
Arsenic	< 5 mg/kg
Plomb	< 30 mg/kg

Densité	1,64 g/mL
Flore totale viable	< 100 UFC/mL
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 UFC/g
Coliformes	< 30 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 25 g
Salmonelles	Absence dans 25 g
Mycotoxines	Test négatif

#### CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Flacons de 1 kg (cartons de 5 kg) et bidons de 20 kg.
- Conserver au frais, idéalement entre 4 et 10 °C dans son emballage d'origine non ouvert. Un stockage à une température supérieure à 20 °C peut endommager l'enzyme. Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

PC/21-02-2024. Pour usage en brasserie. Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Produit en conformité avec les spécifications de pureté recommandées pour les enzymes utilisées dans les procédés agro-alimentaires par le comité d'expert commun de la FAO/WHO sur les additifs alimentaires (JECFA) et le FCC. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.

# Brewline®