



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

ENZYME

# Amyliz Max

### FORMULATION

Préparation enzymatique de glucoamylase hautement concentrée (Exo-1,4-D-glucosidase : EC.3.2.1.3.).

### DOMAINE D'APPLICATION

**Amyliz Max** est une enzyme de **dégradation de l'amidon hydrolysé** incluant aussi les dextrines, amylopectines en sucres fermentescibles.

### DOSAGE RECOMMANDE

- **Saccharification accrue pendant le processus de brassage** : 110-330 mL/t de céréales.
- **Diminution de l'extrait résiduel dans les bières** : 2-10 mL/100 L de moût/bière jeune.

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

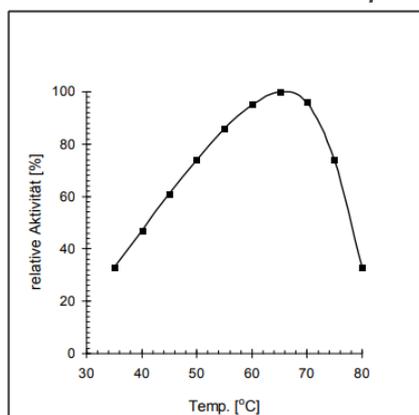
### MODE D'EMPLOI

Diluer et homogénéiser la dose nécessaire dans l'eau d'empâtage avant l'ajout des céréales concassées ; ou diluer et homogénéiser la dose nécessaire dans le moût du fermenteur ou avec la réhydratation de la levure.

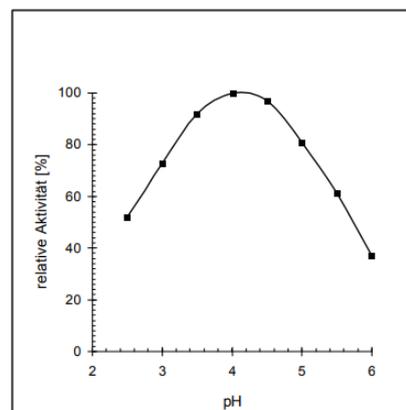
- **pH optimal d'action** : 3,8 à 4,2 (plage d'activité pH 2,5 - 6,5)
- **Température optimale d'action** : 65°C (plage d'activité 25-80°C)

La teneur en calcium doit être supérieure à 35 mg/L pour garantir une activité optimale de l'enzyme.

*Influence de la température et du pH sur l'activité enzymatique de l'Amyliz Max*



*Fig. 1 : Influence de la température sur l'activité (30 % de maltodextrine DE18, pH 4,0)*



*Fig. 2 : Influence du pH sur l'activité (30 % Maltodextrine DE18, 60 °C)*

### CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Flacons de 1 kg (cartons de 10 kg). Bidons de 10 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.

PF/07-01-2022. 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®