



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

FICHE TECHNIQUE

CraftZYM® DIAMOND

FORMULATION

CraftZYM® DIAMOND est une enzyme liquide concentrée spécifique pour la dégradation des glucanes du malt au cours du brassage. Cette enzyme, produite à partir d'une souche sélectionnée de *Talaromyces emersonii*, possède comme activité principale une β -glucanase thermostable (endo-1,3(4)- β -D-glucanase : EC 3.2.1.6).

DOMAINE D'APPLICATION

Dégradation des glucanes du moût afin d'améliorer la clarification et la filtration. CraftZYM® DIAMOND hydrolyse les liaisons 1,4- β -glycosidiques de la cellulose, de la lichenine et des glucanes en particulier ceux provenant de l'orge. Elle est active jusqu'à 90 °C.

DOSAGES RECOMMANDÉS

CraftZYM® DIAMOND est indispensable à l'étape du brassage lorsque des problèmes de qualité dus aux conditions saisonnières affectant le malt sont à prévoir, ou lorsque le malt est supplémenté avec du grain cru (orge, blé). Le dosage de l'enzyme dépend de la qualité de la matière première, de la température et du temps d'action. Dosage moyen : 15 à 25 mL/100 kg de céréales.

MODE D'EMPLOI

Diluer dans de l'eau froide. Incorporer la solution d'enzyme directement après le broyage ou à l'empâtage du malt (ou du mélange malt/grains crus) dans la cuve matière. La plage d'activité de l'enzyme se situe entre pH 2,0 et pH 6,5, avec un optimum à pH 4,5. La plage de température de l'enzyme est comprise entre 15 °C et 95 °C ; l'optimum se situant entre 75 et 85 °C.

SPÉCIFICATIONS

Aspect & couleur	Liquide marron foncé
Agents stabilisants	Non ajouté
Conservateurs	Non ajouté
pH	3,2
Métaux Lourds	< 30 ppm
Arsenic	< 3 mg/kg
Plomb	< 5 mg/kg

Densité	1,005 g/mL
Germes totaux	< 5 x10 ⁴ /g
Coliformes	< 30 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 25 g
Salmonelles	Absence dans 25 g
Mycotoxines	Test négatif

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un endroit frais (entre 0 et 10 °C), sec et sans odeur. Un stockage à une température supérieure à 20 °C peut endommager l'enzyme. Respecter la DLUO figurant sur le conditionnement. Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1 kg (carton de 5 kg).

CC/22-08-2019

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®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH - Erbslöhstraße 1 - 65366 Geisenheim - Germany - www.brewline.eu