



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

FICHE TECHNIQUE

CraftZYM® EMERALD

FORMULATION

CraftZYM® EMERALD est une préparation enzymatique à base de β -glucosidase hautement active. En augmentant le taux d'extraction des composants actifs aromatiques du houblon, elle favorise et amplifie l'expression aromatique de la bière. CraftZYM® Emerald est particulièrement efficace pour les bières "houblonnées à sec".

Cette enzyme, produite à partir d'une souche sélectionnée non OGM d'*Aspergillus Niger*.

DOMAINE D'APPLICATION

CraftZYM® EMERALD agit sur les glucosides présents dans le houblon et libère du glucoside le composant aromatique actif de la molécule. L'augmentation globale de l'intensité aromatique dépend de la variété de houblon.

DOSAGES RECOMMANDÉS

Pour un effet optimal, CraftZYM® EMERALD est à ajouter au moment du « dry hopping ». Elle peut également être ajoutée à n'importe quel moment après fermentation.

Dosage : 10-20 mL/hL de bière.

MODE D'EMPLOI

Diluer l'enzyme dans de l'eau froide ou de la bière. A incorporer après fermentation, homogénéiser.

Un test peut être également être effectué sur une bière finie en bouteille afin d'optimiser le dosage de l'enzyme.

SPÉCIFICATIONS

Aspect & couleur	Liquide marron foncé
Agents stabilisants	Non ajouté
Conservateurs	Non ajouté
pH	4,7
Métaux Lourds	< 30 ppm
Arsenic	< 3 mg/kg
Plomb	< 5 mg/kg

Densité	1,126 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