



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

FICHE TECHNIQUE

CraftZYM® OPAL

FORMULATION

CraftZYM® OPAL est une préparation enzymatique d'Alpha-amylase bactérienne purifiée issue de *Bacillus Subtilis*.

DOMAINE D'APPLICATION

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'empâtage.

pH optimum 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 apparaît, la saccharification n'est pas terminée, il y a toujours de l'amidon présent dans le moût, enzymez le moût avec CraftZYM® OPAL ;
- 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 |
| Arsenic | < 3 mg/kg |
| Plomb | < 5 mg/kg |
| Métaux Lourds | < 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 |

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