

CraftZYM®

Gli enzimi svolgono un ruolo essenziale nella produzione della birra.

Brewline® offre una gamma di preparati enzimatici per l'ottimizzazione dei processi e la qualità della birra.

CraftZYM® Diamond

Veloce

CraftZYM® Diamond idrolizza i beta-glucani colmatanti del mosto, ottimizza e riduce il tempo di filtrazione indipendentemente dalla qualità del malto, facilita la chiarifica al WHIRPOOL. Si aggiunge in sala cottura al momento dell'impasto.

- **Dose:** 15-25 mL/100 kg* di cereale
- **Temperatura ottimale:** 60-70 °C
- **pH ottimale:** 4,0-6,0

CraftZYM® Emerald

Espressivo

CraftZYM® Emerald è una preparazione enzimatica a base di β -glucosidasi altamente attiva. Aumenta il rapporto di estrazione dei principi attivi aromatici dal luppolo, promuove e amplifica l'espressione aromatica della vostra birra. **CraftZYM® Emerald** è particolarmente efficace nelle birre "dry-hopped".

- **Dose:** 10-20 mL/hL
- **Temperatura ottimale:** 5-70°C
- **pH ottimale:** 4,0-6,0

CraftZYM® Opal

Generoso

CraftZYM® Opal trasforma l'amido in zuccheri fermentescibili e destrine solubili, diminuisce la viscosità del mosto ed aumenta la resa in sala cottura. Si utilizza in ammostamento.

- **Dose:** 30-50 mL/100 kg* di cereale
- **Temperatura ottimale:** 70-90 °C
- **pH ottimale:** 4,5-7,5

** In funzione della composizione del mix cereale.*

Utilizzo

Preparazione e conservazione:

Riferirsi alle indicazioni riportate sulla confezione o alla scheda tecnica.

Confezionamento

- Flaconi da 1 kg

Per ogni ulteriore informazione, fare riferimento alle indicazioni riportate sulla scheda tecnica del prodotto o sulla confezione.

Per impiego brassicolo. Conforme alle norme CEE 93/34, 94/35-36, 95/2-31, alle specificazioni relative alle preparazioni enzimatiche per uso alimentare pubblicate dal JECFA e dal FCC V, ed alle norme cGMP della FDA (21 CFR 110). Riferirsi strettamente alla legislazione vigente nel paese di utilizzo.

Brewline®

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

07-2019