



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

ENZIMA

# Amyliz MAX

### FORMULAZIONE

Preparato enzimatico di glucoamilasi ad alta concentrazione (Exo-1,4-D-glicosidasi: EC.3.2.1.3.).

### AMBITO DI APPLICAZIONE

**Amyliz MAX** è un enzima che degrada amido idrolizzato, destrine e amilopectine in zuccheri fermentescibili.

### DOSAGGI RACCOMANDATI

- **Saccarificazione aumentata durante il processo di fermentazione** : 110-330 g/tonnellata di cereali.
- **Diminuzione dell'attenuazione residuale nelle birre** : 2-10 mL/hL di mosto freddo o birra.

Il dosaggio varia in funzione delle condizioni di fermentazione, della natura e della qualità delle materie prime.

### MODO D'USO

**Amyliz MAX** In sala cottura: aggiunto nella caldaia di ammostamento, all'inizio del riempimento per ottimizzare l'omogenizzazione dell'enzima nel mosto.

**Amyliz MAX** in fermentazione : dall'inizio fermentazione se l'obiettivo è di produrre una birra con forte attenuazione. Si può ugualmente aggiungere l'enzima quando l'attenuazione residuale di una birra resta troppo elevata, in questo caso aspettare qualche giorno in più per permettere ai lieviti di metabolizzare i nuovi zuccheri fermentescibili disponibili.

- **pH ottimale** : da 3,8 a 5,7 (fascia di attività pH 2,5 – 6,5)
- **Temperatura ottimale** : 65°C (fascia di attività 12-80°C)

Durante la produzione di birra il tenore di calcio deve essere idealmente superiore a 35 mg/L, per garantire una attività ottimale dell'enzima.

### Influenza della temperatura e del pH sull'attività enzimatica di **Amyliz MAX**

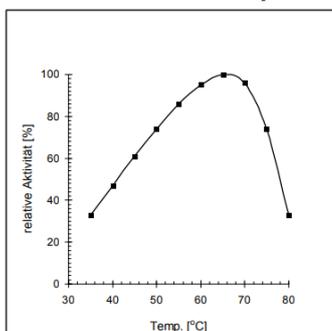


Fig. 1 : influenza della temperatur sull'attività  
(30 % di maltodestrine DE18, pH 4,0)

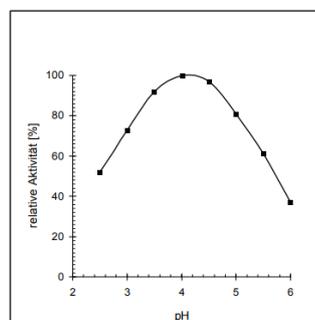


Fig. 2 : Influenza del pH sull'attività  
(30 % Maltodestrine DE18, 60 °C)

### CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Tanciche da 20 kg – Big da 1000 kg netti. Flaconi da 1 kg (scatole da 10 kg).
- Conservare al fresco, idealmente tra 4 e 10 °C nel suo involucro originario chiuso. Uno stoccaggio ad una temperatura superiore a 20 °C può danneggiare l'enzima. Conservare nel suo involucro originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto ed inodore. Rispettare la data di scadenza riportata sulla confezione utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

PC/02-03-2024. Da utilizzare nei birrifici. Per la produzione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Informazioni fornite a titolo indicativo e al meglio delle nostre conoscenze, senza impegno o garanzia. Prodotto in conformità alle specifiche di purezza raccomandate per gli enzimi utilizzati nei processi agroalimentari dal Comitato congiunto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari (JECFA) e dalla FCC. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono soggette al rispetto della legislazione e degli standard locali.

# Brewline®