



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

SCHEDA TECNICA

CraftZYM® DIAMOND

FORMULAZIONE

CraftZYM® Diamond è un enzima liquido concentrato specifico per la degradazione dei glucani del malto in sala cottura. Questo enzima, prodotto da un ceppo selezionato di *Talaromyces emersonii*, possiede come attività principale una β -glucanasi termostabile (endo-1,3 (4) - β -D-glucanasi: EC 3.2.1.6).

CAMPO DI APPLICAZIONE

Degradazione dei glucani del mosto per migliorare la chiarifica e la filtrazione. CraftZYM® Diamond idrolizza i legami 1,4- β -glicosidici della cellulosa, della lichenina e dei glucani, in particolare quelli che provengono dall'orzo. È attivo fino a 90 °C.

DOSI CONSIGLIATE

CraftZYM® Diamond è indispensabile nella fase di ammostamento quando si temono problemi di qualità dovuti alle condizioni stagionali che influiscono sul malto, o quando il malto è addizionato con cereali crudi (orzo, grano).

Il dosaggio dell'enzima dipende dalla qualità della materia prima, dalla temperatura e dal tempo d'azione.

Dosaggio medio: 15-25 mL/100 kg di cereali.

MODALITÀ D'USO

Diluire in acqua fredda. Dosare la soluzione d'enzima direttamente dopo la macinazione o nella preparazione del malto (o della miscela malto/cereali crudi).

L'intervallo d'attività dell'enzima si colloca tra pH 2,0 e pH 6,5, con un optimum a pH 4,5. L'intervallo di temperatura dell'enzima è compreso tra 15 ° e 95 °C; l'optimum si colloca tra 75 ° e 85 °C.

SPECIFICHE

Aspetto & colore	Liquido marrone scuro
Agenti stabilizzanti	Non aggiunti
Conservanti	Non aggiunti
pH	3,2
Metalli pesanti	< 30 ppm
Arsenico	< 3 mg/kg
Piombo	< 5 mg/kg

Densità	1,005 g/mL
Germi totali	< 5 x10 ⁴ /g
Coliformi	< 30 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Assenti in 25 g
Salmonelle	Assenti in 25 g
Micotossine	Prova negativa

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale sigillata, in un ambiente fresco e secco (<10 °C).

La conservazione a temperature superiori a 20°C può danneggiare l'enzima.

Rispettare la data di scadenza sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

CONFEZIONAMENTO

Flaconi da 1 kg (cartone da 5 kg).

CC/22-08-2019

Per l'uso in birrerie. Per la produzione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Informazioni fornite a solo scopo informativo e al meglio delle nostre conoscenze, senza impegno o garanzia. Prodotto secondo le specifiche di purezza raccomandate per gli enzimi utilizzati nella trasformazione alimentare dal comitato misto FAO/OMS di esperti sugli additivi alimentari (JECFA) e dall'FCC. Le condizioni d'uso del prodotto sono soggette al rispetto della legislazione e delle norme locali.

Brewline®

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