



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

SCHEDA TECNICA

CraftZYM® EMERALD

FORMULAZIONE

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 birra. CraftZYM® Emerald è particolarmente efficace nelle birre "dry-hopped". Questo enzima è prodotto da un ceppo selezionato non OGM di *Aspergillus Niger*.

CAMPO DI APPLICAZIONE

CraftZYM® Emerald agisce sui glucosidi presenti nel luppolo e libera dal glucoside il composto aromatico attivo della molecola. L'aumento complessivo dell'intensità aromatica dipende dalla varietà di luppolo.

DOSI CONSIGLIATE

Per un effetto ottimale, CraftZYM® Emerald è da aggiungere al momento della luppolatura a freddo. Può anche essere aggiunto in qualsiasi momento dopo la fermentazione.

Dosi: 10 – 20 mL/hL di birra.

MODALITÀ D'USO

Diluire l'enzima nell'acqua fredda o nella birra. Da aggiungere dopo fermentazione, omogeneizzare.

Una prova può essere anche effettuata su una birra finita in bottiglia per ottimizzare il dosaggio dell'enzima.

SPECIFICHE

Aspetto & colore	Liquido marrone scuro
Agenti stabilizzanti	Non aggiunti
Conservanti	Non aggiunti
pH	4,7
Metalli pesanti	< 30 ppm
Arsenico	< 3 mg/kg
Piombo	< 5 mg/kg

Densità	1,126 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