



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

SCHEMA TECNICA

CraftZYM® OPAL

FORMULAZIONE

CraftZYM® OPAL è una preparazione enzimatica d' α -amilasi batterica purificata derivata da *Bacillus Subtilis*.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Enzima per la liquefazione dell'amido del mosto in sala cottura.

DOSI CONSIGLIATE

Dosi : 30 a 50 mL/100 kg di cereali.

Il dosaggio varia in funzione delle condizioni di ammostamento, dal tipo e dalla qualità delle materie prime.

MODALITÀ D'USO

Diluire ed omogeneizzare la quantità necessaria nell'acqua di preparazione del mosto.

pH ottimale di attività: 4,5 a 7,5.

Temperatura ottimale di attività: fino a 80°C.

Per verificare la trasformazione dell'amido in zuccheri fermentescibili dopo la saccharificazione, utilizzare la prova allo iodio.

Prelevare un campione di mosto a 72°C metterlo in una coppetta di porcellana.

Deporre una goccia di iodio:

- Se si colora di blu, non è terminata la saccharificazione, c'è ancora amido presente nel mosto, aggiungere al mosto l'enzima CraftZYM® OPAL;
- Se il colore del campione è giallo, l'amido si è trasformato in zuccheri.

SPECIFICHE

Aspetto & colore	Liquido marrone scuro
Agenti stabilizzanti	Non aggiunti
Conservanti	Non aggiunti
pH	6,3
Metalli pesanti	< 3 mg/kg
Arsenico	< 5 mg/kg
Piombo	< 30 mg/kg

Densità	1,64 g/mL
Flora totale vitale	<100 UFC/mL
Enterobacteriaceae	< 10 UFC/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'EFSA. 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