



CraftZYM opal

Bakteriální α -amyláza pro zgelovatění a zkapalnění škrobu ve rmutu, speciálně pro jednormutovou infuzní metodu.

Popis produktu

CraftZYM opal je speciální kapalný enzym pro zkapalnění škrobu při vaření ze sladu a jiných přísad při jednormutovém infuzním vaření. Tento enzym je vyroben ze speciálního kmene *Bacillus subtilis*. Hlavní aktivita enzymu je založena na α -amyláze (1,4- α -D-glukan-glukanhydroláza: EC 3.2.1.1)

CraftZYM opal je testován v specializované laboratoři na čistotu a kvalitu.

Cíl ošetření

Zkapalnění a zgelovatění, degradace škrobu při vaření rmutu v rozsahu teplot 45-80°C.

Produkt a efekt

Jako endoenzym CraftZYM opal hydrolyzuje 1,4- α -D-glykosidické vazby v molekule škrobu. Vytvořené produkty jsou α -limitní dextriny a oligosacharidy.

Dávkování

CraftZYM opal je vhodné použít v procesu vaření piva vzhledem k použití přísad (rýže, kukuřice) kde aktivita α -amylázy při vaření nepostačuje ke zkapalnění škrobu. Taky pokud je použita infuzní metoda s teplotami mezi 62 – 66°C. V tomto rozmezí má CraftZYM opal nejvyšší aktivitu a měřitelný zvýšený výnos. Dávka enzymu je závislá na kvalitě suroviny, na teplotě a na kontaktním čase.

Směrná hodnota je: 15 až 300 ml/t sladu

Důležité upozornění:

dávkování enzymu do varny by mělo být u vystírky před zkašovatěním rmutu a obsah vápníku ve vodě musí být vyšší než 35 mg/l, aby se zajistila 100% aktivita enzymu.

Aplikace

CraftZYM opal se rozpouští ve studené vodě. Dávkování do vystírky. Enzym je aktivní v rozsahu pH z rmutu a do 80°C.

Skladování

Optimální podmínky skladování jsou při teplotě 0 - 10 ° C / 32 až 50 ° F. Vyšší teploty skladování můžou vést ke snížení trvanlivosti. Vyhněte se teplotám nad 25 ° C (77 ° F). Otevřená balení těsně uzavřít a brzy spotřebovat.

Obecná charakteristika

Charakteristika enzymu: rozsah aktivity enzymu je mezi pH 4,0 a 8,0, optimální je při pH 5,8 – 6,0. Teplotní rozsah enzymu je mezi 30 °C a 90 °C, optimální teplota je 70-80 °C. Schémata 1 a 2 ukazují vliv teploty a hodnoty pH na aktivitu enzymu CraftZYM opal.

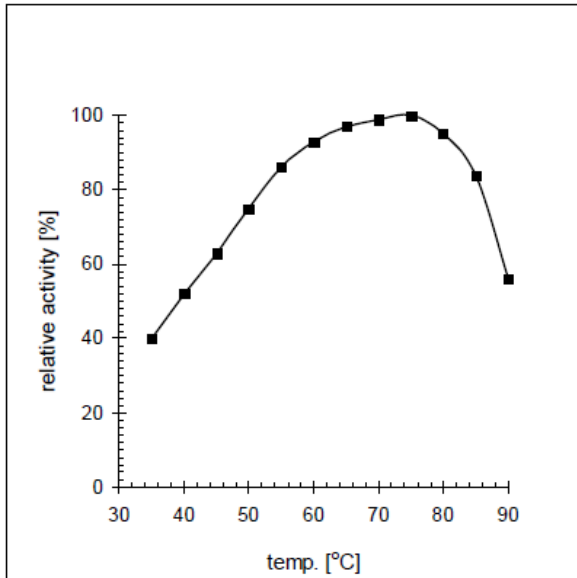


Fig 1: Influence of temperature on activity (16 % starch; pH 6.0).

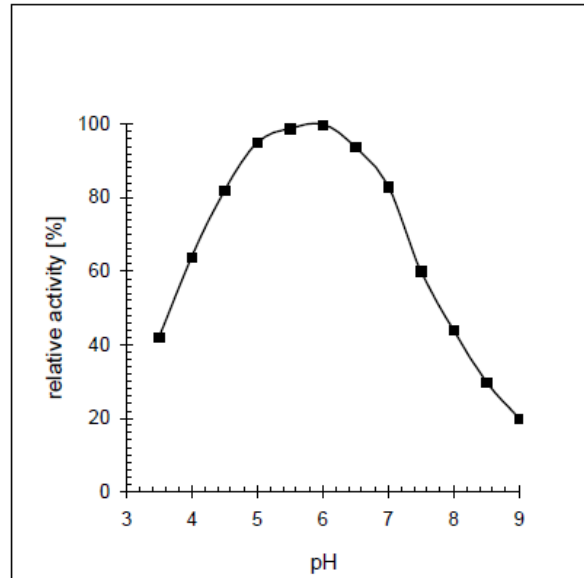


Fig 2: Influence of pH-value on activity (16 % starch; 70 °C /158 °F).

Upozornění: Při použití CraftZYM opal musí být dodržovány potravinářské předpisy platné v jednotlivých zemích.