



CraftZYM ruby

Bakteriální pentozána a β -glukanáza pro štěpení koloidů zhoršujících filtrovatelnost spodně i svrchně kvašených piv.

Popis produktu

CraftZYM ruby je speciální kapalný enzym pro štěpení pentozanů a glukánů ve rmutu, v mladém i hotovém pivu. Enzym produkuje kmen *Trichoderma spec.* Hlavní aktivita enzymu je založena na různých hemicelulázách a β -glukanázách.

CraftZYM ruby je testován ve specializované laboratoři na čistotu a kvalitu.

Cíl ošetření

Degradace pentozanů a glukánů pro zlepšení filtrovatelnosti piva u svrchně kvašených piv (pšenice) a spodně kvašených pivech jako styl lager, pilsner atd.

Produkt a efekt

Jako endo-enzym CraftZYM ruby hydrolyzuje 1,4- β - glykosidické vazby v hemicelulóze a pentóze (arabinoxylan), stejně jako v celulóze, licheninech a jiných glukanech, které se vyskytují zejména v ječmenu, pšenici, žitě nebo čiroku. V tomto procesu jsou pentózya hexózy rozštěpeny.

Dávkování

100-200 ml / t rmutu náhražky

2-5 ml / 100 l sladu

3-10 ml / 100 l mladé pivo

8-20 ml / 100 l hotové pivo

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

Rozpusťte CraftZYM ruby v studené vodě. Dávkujte do rmutu před fermentací, do mladého piva nebo piva v ležáckém tanku.

Skladování

Optimální podmínky skladování jsou při teplotě 0 - 10 ° C / 32 - 50 ° C. Vyšší skladovací teplota vede ke snížení trvanlivosti. Je třeba zabránit teplotám nad 25 ° C (77 ° F).

Otevřená balení ihned znovu těsně uzavřete a brzy spotřebujte.

Obecná charakteristika

Aktivita enzymu je mezi pH 2,5 až 6,5, optimum pH 4,5. Rozsah teplot je mezi 4°C až 65°C pro pentonázy a mezi 15°C až 75°C pro beta glukonázy, optimální teplota je 50°C pro pentonázy a 70°C pro beta glukonázy.

Diagram 1 a 2 ukazuje vliv teploty a pH na aktivitu pentonázy a diagram 3 a 4 na aktivitu beta glukonázy u CraftZYM ruby.

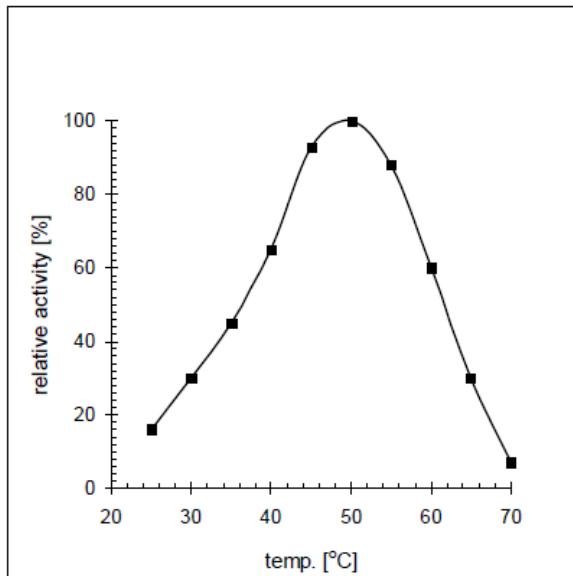


Fig. 1: Influence of temperature on the activity of pentosanase (xylan, pH 4.5).

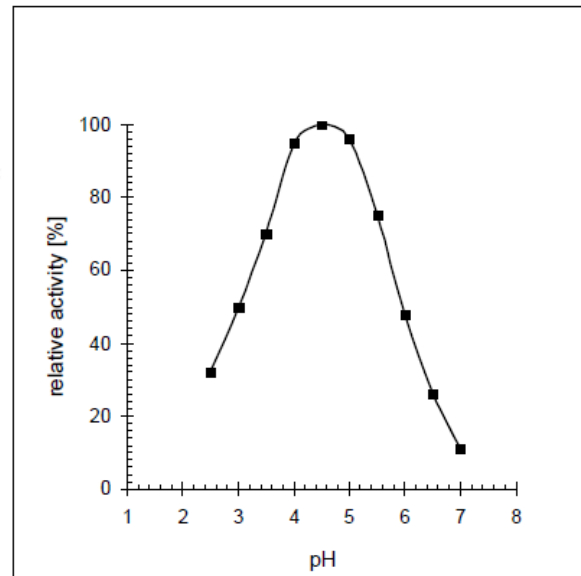


Fig. 2: Influence of pH-value on the activity of pentosanase (xylan, 50 °C/122 °F).

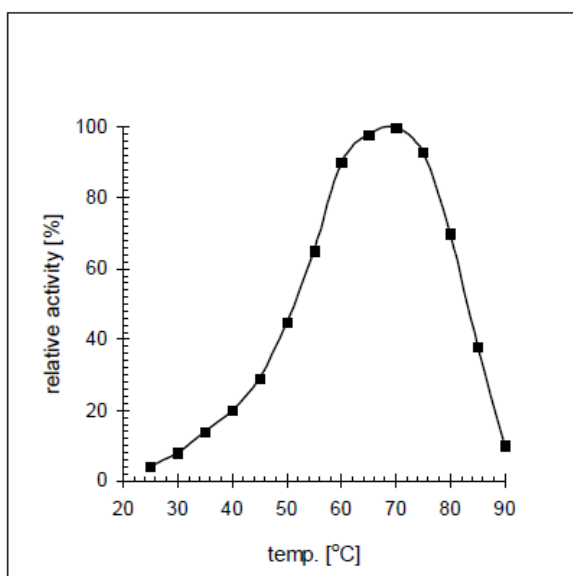


Fig. 3: Influence of temperature on β -glucanase activity (barley- β -glucan, pH 4.5).

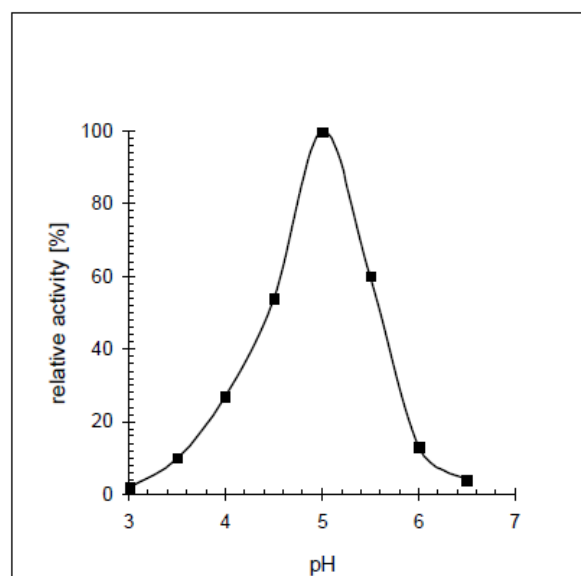


Fig. 4: Influence of pH-value on β -glucanase activity (barley- β -glucan, 50 °C/122 °F).

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

