



Popis produktu

Vysoce koncentrovaná glukoamyláza (exo-1.4- α -D-glukosidáza: EC.3.2.1.3.) z *Aspergillus niger* pro degradaci hydrolyzovaného škrobu.

Typické aplikace pro EnerZyme® HT jsou:

- Úplná sacharifikace zkapalněného škrobu, respektive jeho dextrinů a oligomerů
- Prevence zákalu způsobeného škrobem v ovocných nápojích
- Degradace využitelných zbytkových dextrinů v pivech

Dávkování

EnerZyme® HT je dobře účinný v rozmezí pH 3,4-6,0 a při teplotách do 65 °C. Přesná doporučení dávkování závisí na účelu aplikace.

Sacharifikace při výrobě lihu ze škrobových surovin:	500 mL/t aplikované suroviny
Bezpečná degradace škrobu při výrobě koncentráту jablečné šťávy:	10 - 25 mL/1,000 L šťávy (12 °Bx)
Minimalizace zbytkového extraktu v pivech:	2 - 5 mL/100 L zeleného piva

Charakteristika enzymu: rozsah aktivity EnerZyme® HT je mezi pH 2.5 a 6.5, optimum je při pH 3.8 - 4.2. Teplotní rozsah enzymu je mezi 25 °C a 80 °C, teplotní optimum je při 65 °C.

Diagramy 1 a 2 ukazují vliv teploty a hodnoty pH na enzymatickou aktivitu EnerZyme® HT.

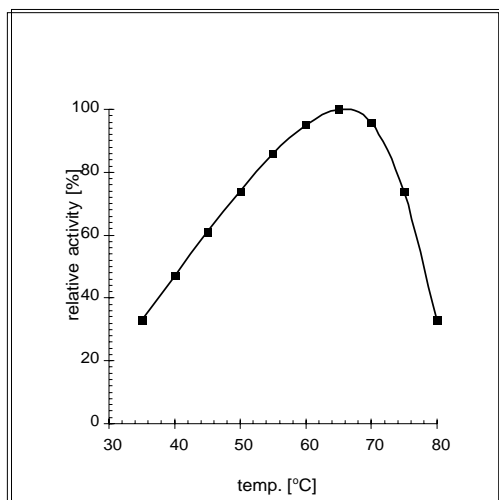


Fig 1: Vliv teploty na aktivitu
(30 % maltodextrin DE18, pH 4.0).

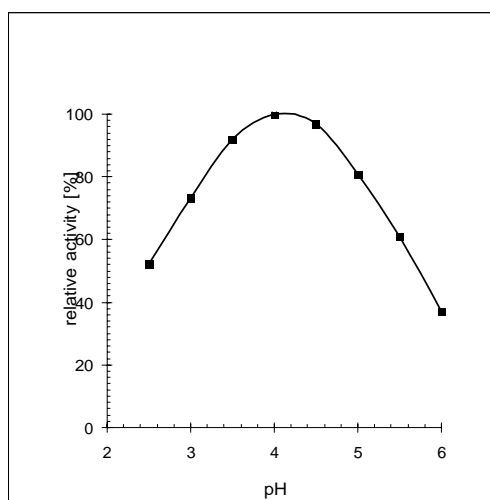


Fig 2: Vliv hodnoty pH na aktivitu
(30 % maltodextrin DE18, 60 °C).

Skladování

Nejlepší skladovací podmínky jsou 0 - 10 °C. Vyšší teploty způsobí zkrácení trvanlivosti produktu. Vyhněte se teplotě nad 25 °C. Otevřená balení znovu uzavřete a krátkodobě zcela spotřebujte.