



# EnerZyme® P7

Neutrální bakteriální proteáza

## Popis produktu

Koncentrovaný kapalný enzymový přípravek (EC. 3.4.2x.xx n.v.1) z rodu *Bacillus subtilis* pro degradaci bílkovin v rostlinných surovinách.

Typické aplikace pro EnerZyme® P7 jsou:

- Zvýšení modifikace bílkovin během rmutování
- Uvolňování aminokyselin a peptidů pro zlepšení výživy kvasinek během alkoholových fermentací
- Prevence opožděných reakcí na proteinové bázi v nápojích a polotovarech

## Dávkování

Dávkování enzymu závisí na kvalitě suroviny, teplotě a době kontaktu. Platí následující orientační hodnoty:

Proces vaření:	150 - 250 mL/t sladu s nedostatečným stupněm modifikace bílkovin 350 - 700 mL/t sladu se syrovým obilím/přídavkem
Destilační kaše z obilovin nebo brambor:	75 mL/t suroviny

Rozsah aktivity enzymu je mezi pH 5,0 a 10,0, optimální hodnota pH je okolo 7,0 za přítomnosti vápníku (minimálně 40 ppm). Teplotní rozsah je mezi 25 °C a 70 °C, optimum je při 55 °C. Diagramy 1 a 2 ukazují vliv teploty a hodnoty pH na enzymatickou aktivitu EnerZyme® P7.

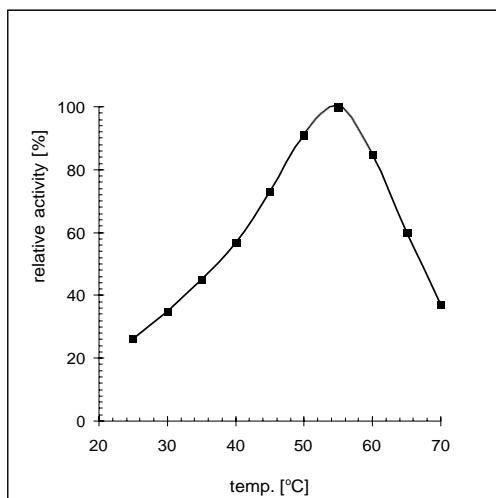


Fig 1: Vliv teploty na aktivitu  
(2 % casein solution; pH 7.0)

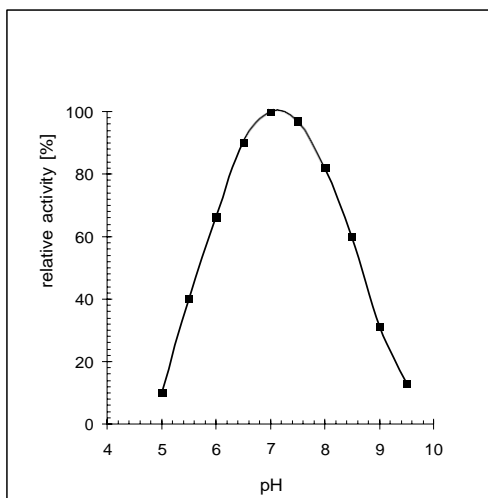


Fig 2: Vliv hodnoty pH na aktivitu  
(2 % casein solution; 55 °C)

## 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.