



Beerzym® HopFlower

Enzymatický přípravek uvolňující aroma pro použití při výrobě piva

Popis produktu

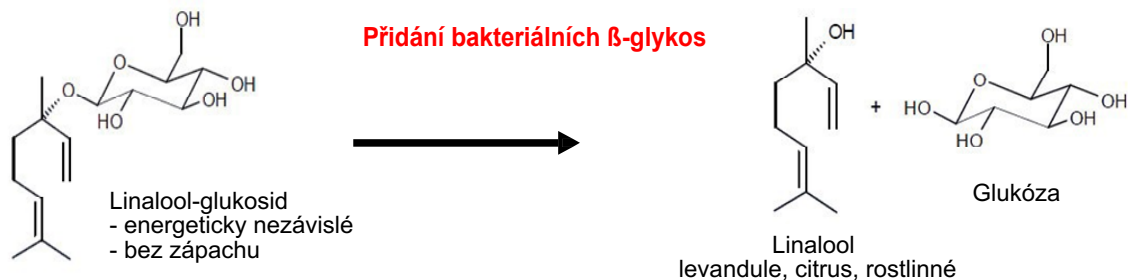
Beerzym® HopFlower je vysoce aktivní enzymatický přípravek β -glukosidázy používaný ke zlepšení chmele a aroma. Zvyšuje poměr extrakce aromatických aktivních složek v chmelu. Beerzym® HopFlower se doporučuje používat ve všech pivech obsahujících chmel a zejména v pivech s větším množstvím chmele a velmi chmelových chutí. Beerzym® HopFlower je zvláště účinný u „suchých chmelů“. Výrobek vyhovuje všem aktuálně platným zákonům a předpisům o potravinách.

Účinek

Beerzym® HopFlower působí na glukosidy, které se nacházejí v chmelu, a uvolňuje aromatickou aktivní složku molekuly. Glukosidy mají aromatickou složku vázanou na glukózovou složku. Účelem enzymatického přípravku je uvolnit aroma komponenty. Celkové zvýšení intenzity aroma závisí na odrůdě chmele, ale obvykle je rychlost extrakce o 25 - 30% vyšší než bez použití Beerzym® HopFlower.

Pro lepší pochopení mechanismu uvolňování aroma viz následující schéma:

Uvolňování monoterpenolu glykosidázami



Dávkování

Doporučuje se následující standardní dávka: 10 - 20 ml/hl piva (12 - 23 ml/barel)

Pro maximální účinnost doporučujeme přidat Beerzym® HopFlower na začátku procesu „suchého skákání“. Avšak Beerzym® HopFlower lze také dávkovat kdykoli po fermentaci.

Skladování

Skladovatelnost Beerzym® HopFlower je 36 měsíců při skladování při teplotách mezi 0 °C - 10 °C. Vyšší teploty skladování mohou vést ke snížení aktivity. Teploty nad 20 °C je třeba se vždy vyhnout. Výrobek bude dodáván bez chlazení, což nemá nepříznivý vliv na produkt nebo jeho aktivitu, protože expozice je velmi krátkodobá. Skladovací nádoby pevně uzavřete a po otevření použijte enzymatický přípravek co nejdříve.

Poznámka

Při aplikaci Beerzym® HopFlower dodržujte všechna státní a místní pravidla a předpisy.