

ENDOZYM® Brewmix Plus

.....
Prodotto liquido ad attività fungina e batterica, multiattiva e termostabile, per il trattamento in sala cottura di malto e cereali



→ DESCRIZIONE TECNICA

Endozym Brewmix Plus è stato formulato da AEB come una miscela di proteasi neutra, alfa-amilasi termostabile e una gamma di β -glucanasi. Le diverse attività non OGM vengono prodotte da fermentazioni separate di ceppi selezionati di *Bacillus subtilis* e *Aspergillus niger*.

Endozym Brewmix Plus contiene attività secondarie complementari di cellulasi, pentosanasi e arabanasasi, che possono contribuire a migliorare il tasso di filtrazione.

L'alfa-amilasi consente la degradazione di amilopectina e amilosio (legame alpha-1,4) in maltodestrine e oligosaccaridi solubili e riduce la viscosità del mosto. L'attività di alfa-amilasi è una endo-amilasi.

La proteasi neutra è una endo-proteasi che degrada le proteine in peptidi solubili.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Proteasi neutra, alfa-amilasi termostabile e una gamma di β -glucanasi.

→ DOSI D'IMPIEGO

300-900 g/t di malto.

→ MODALITÀ D'USO

La dose viene aggiunta in sala cottura in fase di ammostamento.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Endozym Brewmix Plus è un preparato molto stabile; conservare preferibilmente a temperature inferiori ai 20°C. E' un preparato di normale impiego nei processi di lavorazione dei prodotti alimentari. Presenta i requisiti prescritti dall'OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC concernenti gli enzimi per uso alimentare.

Taniche da kg 10 e 25 netti.

