



# ENDOZYM® Alphamyl SB1

Enzima alfa-amilasi di origine batterica



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Endozym Alphamyl SB1** agisce a temperature più elevate rispetto alle altre amilasi batteriche. Si utilizza in sala cottura durante la fase di ammostamento, per favorire l'idrolisi dell'amido e la sua rapida trasformazione in maltosio, glucosio e destrine solubili.

### **Endozym Alphamyl SB1:**

riduce rapidamente la viscosità dell'impasto di cereali;  
favorisce l'estrazione di un mosto più concentrato, aumentandone il rendimento dalla fase di ammostamento.

Può essere inoltre utilizzato anche per il trattamento delle miscele contenenti cereali non maltati, prima della bollitura e della loro aggiunta alla miscela contenente malto.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Alfa amilasi di origine batterica purificata termoresistente, in soluzione concentrata, stabilizzata e standardizzata.

## → DOSI D'IMPIEGO

10-30 mL/quintale di grano crudo.

## → MODALITÀ D'USO

Si aggiunge il prodotto nell'acqua dell'impasto e si omogeneizza per facilitarne l'azione.

Le condizioni ottimali per la sua attività sono:

\* pH tra 4,5 e 5,8;

\* temperatura compresa fra 80 e 90°C.

Il completamento dell'azione enzimatica è chiaramente evidenziato dalla scomparsa della reazione allo iodio. La successiva bollitura del mosto porta alla totale inattivazione dell'enzima.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

**Endozym Alphamyl SB1** 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.

