



Beerzym® Penta

Rýchla degradácia pentosanov a glukánov počas procesu varenia piva

Popis výrobku:

Beerzym® Penta je špeciálny tekutý enzým na rozklad pentosanov a glukánov pri sladovaní, v mladine a v zelenom pive a v ležiaku. Hlavné účinky enzýmu sú založené na rôznych hemicelulázach (hemiceluláza: endo-1,4- β -D-mannanáza: EC.3.2.1.78, endo-1,4- β -D-xylanáza: EC 3.2.1.8, endo-1,3- β -D-xylanáza: EC 3.2.1.32 a exo-1,4- β -D-xylosidáza: EC 3.2.1.37) a β -glukanáz (endo-1,3(4)- β -D-glukanáza: EC 3.2.1.6 a endo-1,4- β -glukanáza: EC 3.2.1.4). Rozklad pentosanov a β -glukánov vedie k skráteniu doby klíčenia a zníženiu množstva β -glukánu v slade. V pive znižuje viskozitu a zlepšuje filtrovateľnosť, najmä v pivách, ktoré používajú surové zrná alebo sladovú pšenicu, raž, ovos alebo kukuricu.

Ako endoenzým Beerzym® Penta hydrolyzuje 1,4- β -glykozidové väzby v hemicelulózach a pentozanoch (arabinoxyláne), ako aj v celulóze, lichenínoch a iných glukánoch. 1,4- β -glykozidové väzby sa vyskytujú najmä v jačmeni, pšenici a raži. Ich hydrolýza ich štiepi na pentózy a hexózy.

Pri používaní Beerzym® Penta dodržiavajte všetky štátne a miestne predpisy a nariadenia.

Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

Dávkovanie a aplikácia:

Charakteristiky enzýmu: rozsah aktivity enzýmu je medzi pH 2,5 a pH 6,5, s optimom pri pH 4,5. Teplotný rozsah je medzi 4 °C a 65 °C pre pentosanázu (xylanázu) a medzi 15 °C a 75 °C pre β -glukanázu, s optimálnou teplotou 50 °C pre pentosanázu (xylanázu) a 70 °C pre β -glukanázu.

Beerzym® Penta sa môže používať pri sladovaní na rozklad β -glukánov, skrátenie doby klíčenia a zvýšenie kvality sladu. Beerzym® Penta sa používa v procese varenia piva, keď použitie pšenice, raže alebo nedostatočne modifikovaného sladu vedie k neuspokojivým výsledkom pri scedzovaní alebo filtrácii. Dávkovanie enzýmu sa líši v závislosti od kvality suroviny, teploty a celkovej doby kontaktu.

Odporúčané dávkovanie:

80 – 100 ml/MT pridané do postrekovacej vody počas klíčenia

100 – 250 ml/MT pridané v pivovare do rmutovacej vody

2 – 5 ml/hl studenej mladiny pred fermentáciou

3 – 10 ml/hl do zeleného piva pred skladovaním

8 – 20 ml/hl do hotového piva pred filtrovaním

Dávku Beerzym® Penta zriedte studenou vodou. Počas klíčenia sa zriedený enzým ideálne dávkuje do postrekovacej vody pri prvom alebo druhom postreku. V procese varenia piva ho pridajte do rmutovacej vody v pivovare na začiatku rmutovania, alebo do vychladenej mladiny pred fermentáciou, do zeleného piva počas ležania, alebo do hotového piva v skladovacej nádrži pred filtrovaním. Pri štandardných teplotách je aktivita Beerzym® Penta spomalená v mladine, zelenom a hotovom pive. Znížená aktivita spôsobená nižšou teplotou sa zohľadňuje zvýšením odporúčaných dávok uvedených vyššie.

Skladovanie: Optimálne skladovanie je pri teplote 0 – 10 °C. Vyššie skladovacie teploty vedú k skrátenej trvanlivosti. Vyhnite sa teplotám nad 25 °C. Otvorené obaly dôkladne uzavrite a spotrebujte čo najskôr.

Na Slovensku zastupuje ERBSLÖH Geisenheim GmbH:

Unimpex Bratislava s.r.o.

Horné Predmestie 3,

900 21 Svätý Jur

t.č.: 0905 354 354

www.vinarskepotreby.sk info@unimpex-bratislava.com



Náš návod na použitie výrobku a naše doporučené ošetrovanie sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrovania, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrovaní /, sú tieto doporučené iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštného písomného prehlásenia z našej strany, ktoré by sa týkalo konkrétneho problému, nemajú tieto všeobecné pokyny žiadnu právnu záväznosť ani záruku. Všetky informácie zodpovedajú súčasným právnym predpisom EÚ.