



Beerzym® Chill

Enzým na stabilizáciu peny a stabilitu piva pri nízkych teplotách

Popis výrobku:

Beerzym® Chill je špeciálny tekutý enzým, ktorý zvyšuje stupeň rozpustnosti bielkovín (Kolbachov index) v sladovaní a v pivovarských rmutoch. Používa sa aj na chladovú stabilizáciu hotového piva. Beerzym® Chill je aktívny v teplotnom rozsahu od 4 °C do 70 °C. Hlavnými zložkami Beerzym® Chill sú enzýmy papain a chymopapain (peptidyl-peptidhydrolázy: EC 3.4.22.2). Pri použití pri sladovaní Beerzym® Chill zvyšuje proteázovú aktivitu, čím zvyšuje hladiny voľného aminokyselinového dusíka (FAN) a Kolbachov index hotového sladu. Ako endoenzým Beerzym® Chill hydrolyzuje bielkoviny, peptidy, amidy a estery reakciou s alkalickými aminokyselinami, leucinom alebo glycinovými segmentmi molekuly. Bielkoviny s vysokou molekulovou hmotnosťou, ktoré sa ľahko zrážajú, sa štiepia na menšie stredne veľké bielkoviny, peptidy a aminokyseliny. Znižuje tiež dobu klíčenia bez zmeny kvality sladu. Pri pridaní do rmutu Beerzym® Chill zlepšuje výťažnosť extraktu a zvyšuje stupeň modifikácie bielkovín, čo vedie k lepšej stabilite peny v balenom pive. Pri použití v nefiltrovanom a filtrovanom pive Beerzym® Chill vedie k zlepšeniu stability voči chladu a stabilitu bielkovín, čím sa predlžuje trvanlivosť.

Rozsah aktivity enzýmu je medzi pH 3,5 a 10,5, s optimom pri pH 7,5 v prítomnosti substrátov a redukčných činidiel. Teplotný rozsah enzýmu je medzi 4 °C a 85 °C, s optimom pri 60 – 70 °C v prítomnosti substrátov a redukčných činidiel. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

Dávkovanie a aplikácia:

Pri sladovaní Beerzym® Chill skracuje dobu klíčenia a zlepšuje modifikáciu bielkovín. Môže sa použiť aj pre problematické úrody na zlepšenie celkovej kvality sladu. Ideálne je Beerzym® Chill zriediť studenou vodou a pridať do postrekovacej vody, keď je obsah vlhkosti jačmeňa 36 – 40 %. Odporúčané dávkovanie je 50 – 80 mililitrov na tonu.

Beerzym® Chill sa pridáva do procesu **varenia piva**, ak sa očakávajú problémy s kvalitou piva, ak je úroda jačmeňa a kvalita sladu nižšia, ako sa očakávalo, alebo ak je časť sladu nahradená prísadami (napr. jačmeň, ryža, kukurica). Dávkovanie Beerzym® Chill závisí od kvality suroviny, miesta použitia v procese varenia piva, teploty a reakčného času.

Počas rmutovania pridajte 20 – 80 ml na 1 000 kg drveného sladu. Beerzym® Chill zriedte studenou vodou a pridajte priamo po mletí pri rmutovaní do rmutovacej kade. V rozmedzí pH rmutu je enzým aktívny počas celého cyklu. Počas varenia mladiny sa denaturuje a deaktivuje.

Počas fermentácie pridajte 1 – 3 ml/hl Beerzym® Chill priamo do mladiny spolu s kvasinkami počas kvasenia. Ak sa pridá v tomto momente, Beerzym® Chill chráni pred zakalením spôsobeným zachladením a tiež rozkladá stredne molekulárne proteíny na voľný aminodusík (FAN), ktorý je živinou pre kvasinky.

Počas skladovania/zrenia pridajte 1 – 4 ml/hl Beerzym® Chill do piva alebo počas filtrácie v pomere 1 – 2 ml/hl. Vzhľadom na nízke teploty v tomto bode je aktivita Beerzym® Chill znížená a je potrebná dlhšia doba kontaktu. Odporúčané koncentrácie to zohľadňujú. Beerzym® Chill má vysoký izoelektrický bod a enzýmy sa v pH rozsahu piva neflokulujú, preto nedochádza k zvýšeniu zákalu ani pri nízkych teplotách. Beerzym® Chill sa tiež nedeaktivuje pasterizáciou a zostáva aktívny približne 4 týždne po balení.

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 doporučení k ošetrovaniu 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 doporučení iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštneho 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.