



Beerzym® BG SUPER

Degradácia glukánov v rmutoch a pive

Popis výrobku:

Beerzym® BG SUPER je špeciálny tekutý enzým na degradáciu glukánov v rmutoch pri teplotách do 75 °C a v hotovom pive bez ovplyvnenia stability peny/udržania peny. Hlavná aktivita enzýmu je založená na termotolerantnej β -glukanáze (endo-1,3(4)- β -D-glukanáza: EC 3.2.1.6 a endo-1,4- β -glukanáza: EC 3.2.1.4). Prakticky neobsahuje žiadnu proteínázovú aktivitu.

Degradácia glukánov v rmutoch pre zlepšenie scedzovania a filtrácie, ako aj v hotovom pive pre zníženie viskozity a zlepšenie filtrácie bez ovplyvnenia stability peny. Ako endoenzým Beerzym® BG SUPER hydrolyzuje 1,4- β -glykozidové väzby v celulóze, laminárine a iných glukánoch, ktoré sa vyskytujú najmä v jačmeni. Pri tomto procese sa odštiepajú glukózové jednotky.

Pri aplikácii Beerzym® BG SUPER je potrebné dodržiavať platné potravinárske predpisy jednotlivých krajín.

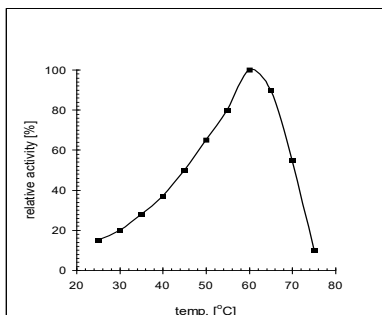
Charakteristika enzýmu: rozsah aktivity enzýmu je medzi pH 2,5 a pH 7,0, optimum je pri pH 5,0.

Teplotný rozsah enzýmu je medzi 2 °C a 75 °C, optimum je pri 55 °C.

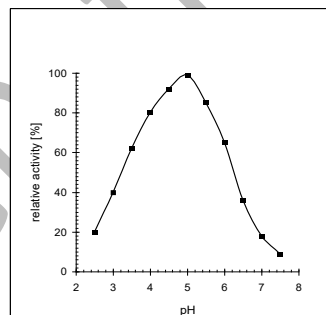
Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

Dávkovanie a aplikácia:

Diagramy 1 a 2 znázorňujú vplyv teploty a hodnoty pH na aktivitu enzýmu Beerzym® BG SUPER.



Obr. 1: Vplyv teploty na β -glukanázu/aktivitu (jačmenný glukán/xylán, pH 5,0) (jačmenný glukán/xylán, 55 °C).



Obr. 2: Vplyv hodnoty pH na aktivitu β -glukanázy/pentosánázy (xylinázy)

Beerzym® BG SUPER je nevyhnutný pri varení piva, keď sa očakávajú problémy s kvalitou piva v dôsledku sezónnych podmienok ovplyvňujúcich použitý slad, alebo keď je časť sladu nahradená prísadou (napr. jačmeňom). Dávkovanie enzýmu závisí od kvality suroviny, teploty a času kontaktu.

Orientačné hodnoty dávkovania: 150 - 300 ml/tona sladu

0,5 - 3 ml/100 l zeleného piva v závislosti od kvality

Zriedte Beerzym® BG SUPER studenou vodou. Zriedený enzým sa pridáva priamo do vody na rmutovanie pred pridaním rmutu. Enzým je aktívny počas celého rmutovania, scedzovania a varenia mladiny pri teplotách maximálne do 80 °C. V záverečnej fáze varenia mladiny je enzým inaktivovaný. V prípade aplikácie Beerzym® BG SUPER do hotového piva sa dávkuje do zeleného piva počas ležania a je aktívny počas celého zrenia v skladovacej nádrži hotového piva. Je pravda, že aktivita enzýmov sa pri bežných teplotách v hotovom pive spomaľuje, avšak znížená aktivita v dôsledku teploty sa zohľadňuje zahrnutím času kontaktu do výpočtu dávkovania, aby sa úplná degradácia glukánov zabezpečila aj pri teplotách okolo 2 °C.

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 odporúčenie 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 odporúčenia 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.