



Beerzym® Rapid

Rozklad diacetylov a urýchlené zrenie piva

Popis výrobku:

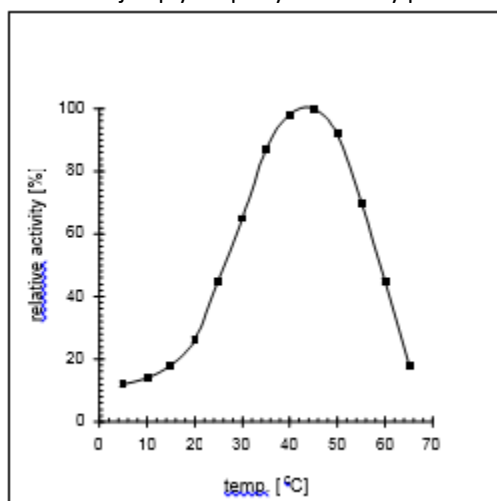
Beerzym® Rapid je špeciálny enzým, ktorý zabraňuje tvorbe diacetylu počas fermentácie a skladovania. Hlavná enzymatická aktivita je založená na alfa-acetolaktátdekarboxyláze (alfa-acetolaktátdekarboxyláza: EC.4.1.1.5). Zabraňuje tvorbe diacetylu v pive priamou konverziou α -acetolaktátu na acetoín. α -acetolaktát, prekursor diacetyl, sa tvorí počas fermentácie a skladovania. Beerzym® Rapid rozkladá α -acetolaktát, čím zabraňuje jeho reakcii a tvorbe diacetyl-u.

Beerzym® Rapid je mierne zakalená tekutá enzýmová suspenzia. Pri použití v pivovarníctve enzým skracuje dobu zrenia, čím uvoľňuje skladovacie nádoby a zvyšuje kapacitu pivovaru. Beerzym® Rapid je α -acetolaktát dekarboxyláza, aktívna pri nízkych teplotách, ktorá sa pridáva do studenej mladiny na samom začiatku fermentácie. Beerzym® Rapid preto vedie k rýchlejšej harmonizácii chuti a zreniu zeleného piva, čím výrazne skracuje dobu zrenia.

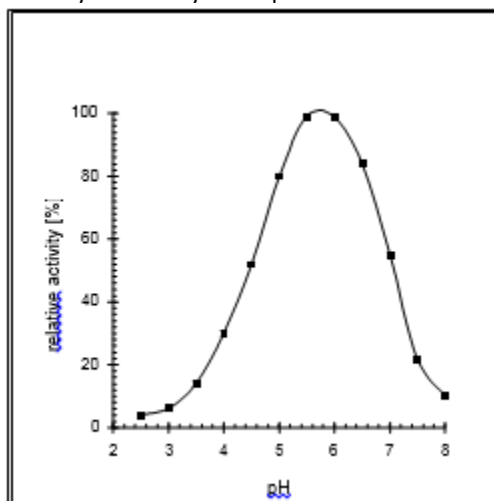
Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

Dávkovanie a aplikácia:

Diagramy 1 a 2 znázorňujú vplyv teploty a hodnoty pH na aktivitu enzýmu Beerzym® Rapid



Obr. 1: vplyv teploty na aktivitu
(etyl 2-acetoxy-2-metyl-acetoacetát- substrát, 45 °C).



Obr. 2: vplyv hodnoty pH na aktivitu
(etyl 2-acetoxy-2-metyl-acetoacetát-substrát, pH 5,5).

Dávkovanie: Dávka Beerzym® Rapid sa môže líšiť v závislosti od teploty a spôsobu aplikácie, ako aj od pivovarského zariadenia.

Odporúčané dávkovanie: 0,8 – 1,0 ml/hl (0,9 – 1,2 ml/Bbl) studenej mladiny

Enzým sa pridáva do fermentora hneď po začatí čerpania, alebo spolu s kvasinkami.

Pred použitím Beerzym® Rapid dobre pretrepte, aby ste zabezpečili rovnomerné rozloženie produktu. Enzým má tendenciu usadzovať sa počas skladovania. Následne zriedte homogénnu suspenziu enzýmu studenou vodou a pridajte do fermentora čo najskôr po začatí spätného čerpania, alebo spolu s pridávaním kvasiniek.

Vlastnosti enzýmu: rozsah aktivity enzýmu je medzi pH 3,0 a pH 7,5, s optimom pri pH 5,5.

Teplotný rozsah enzýmu je medzi 4 °C a 65 °C, s optimom pri 45 °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 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.