



Enerzym® HT

Vysoko koncentrovaná glukoamyláza na degradáciu hydrolyzovaného škrobu

Popis výrobku:

Enerzym® HT je vysoko koncentrovaná tekutá glukoamyláza (exo-1,4- α -D-glukozidáza: EC.3.2.1.3.) z *Aspergillus niger* na rozklad hydrolyzovaného škrobu.

Typické použitie **Enerzym® HT** je:

- úplná sacharifikácia skvapalneného škrobu vrátane jeho dextrínov, amylopektínov a oligomérov
- rozklad využiteľných zvyškových dextrínov v pive vyrábanom pre diabetikov

Sacharifikácia zvyškových dextrínov v čo najväčšej miere vedie k nižšiemu konečnému stupňu fermentácie a vyššiemu skutočnému stupňu prekvasenia. Enerzym® HT postupne hydrolyzuje 1,4- α -D-glykozidové väzby v škrobe, dextrínoch a oligosacharidoch, počnúc neredukujúcim koncom reťazca. V tomto procese sa odštiepia jednotky D-glukózy. Enzým rovnako štiepi 1,6- α -D-glykozidové väzby amylopektínu.

Dávkovanie a aplikácia:

Rozsah účinnosti Enerzym® HT siaha od pH 2,5 do 6,5 s optimom pri pH 3,8 až 4,2. Teplotný rozsah: od 25 do 80 °C s optimálnou teplotou 65 °C. Presné odporúčania týkajúce sa dávkovania závisia od účelu použitia.

Použitie: Ovocie

- Bezpečné odbúravanie škrobu pri výrobe koncentráту jablkovej šťavy
- Prevencia zákalu na báze škrobu v ovocných nápojoch

Dávkovanie: Na výrobu koncentráту jablkovej šťavy: 10–25 ml / 1 000 l šťavy (12°Bx)

Použitie: Pivo

Typické použitie Enerzym® HT:

- Na sacharifikáciu počas rmutovania: 110 – 330 ml/tony (50 – 150 ml/453kg) drveného sladu
- Pri pridaní na začiatku fermentácie: 0,4 – 13 ml/hl horkej mladiny
- Pri výrobe suchých pív: 2 – 5 ml/hl horkej mladiny

Pri pridávaní do rmutu dávajte Enerzym® HT priamo do rmutovacej vody. Pri pridávaní na začiatku fermentácie pridávajte priamo alebo spolu s kvasinkami. Je potrebné dodržiavať dávkovanie a čas aplikácie. Neskoršia aplikácia pri fermentácii alebo skladovaní oddeľuje glukózu a môže viesť k zmene chuti (silnejší „sladký pocit“), ak dávkovanie nie je správne. Pri použití zabezpečte dôkladnú čistotu. Všetky glukoamylázy sa môžu neúmyselne prenášať hadicami, armatúrami a inými komponentmi na reguláciu prietoku. To môže viesť ku krížovej kontaminácii pri kvasení.

Skladovanie: Optimálne skladovanie je pri teplote 0 – 10 °C. Vyššie skladovacie teploty vedú k skrátenej trvanlivosti. Vyhňte 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.