



# CraftZYM® onyx

Enzyme spéciale pour la dégradation des bêta-glucanes dans la bière en cas de fluctuations saisonnières de qualité de la récolte

## Description du produit

CraftZYM® onyx est une enzyme spéciale utilisée dans la production de bière pour la dégradation des bêta-glucanes, qui peuvent poser des problèmes tels qu'une turbidité accrue de la bière ou un mauvais débit de filtration en bouchant le processus d'empâtage dans la brasserie ou le filtre. L'enzyme est obtenue à partir de souches spécialement sélectionnées de *Trichoderma reesei*. L'activité principale de l'enzyme est basée sur une bêta-glucanase thermotolérante (endo-1,3(4)- $\beta$ -D-glucanase : EC 3.2.1.6) et une pentosanase (endo-xylanase : n.v.). CraftZYM® onyx est testée par des laboratoires spécialisés pour la pureté et la qualité.

## Objectif du Traitement

CraftZYM® onyx est spécialement appliquée chaque fois que le malt utilisé présente des problèmes nécessitant la dégradation des bêta-glucanes.

## Produit et Effet

En tant qu'endo-enzyme, CraftZYM® onyx hydrolyse les liaisons 1,4- $\beta$  dans la cellulose, les lichénines et autres  $\beta$ -glucanes, ainsi que dans les pentosanes présents surtout dans les céréales maltées et non maltées. Dans ce processus, des unités de glucose sont libérées. L'enzyme est active dans une large plage de températures de 20 à 70 °C et à des pH de 2,0 à 6,0.

## Dosage

Les dosages standard recommandés sont :

- 130 mL de CraftZYM® onyx/t de blé, orge ou malt (avec fluctuations de qualité)
- 150 mL de CraftZYM® onyx/t de seigle, épeautre ou sorgho
- 10–25 mL de CraftZYM® onyx/hl de bière de garde ou en vieillissement

En cas de conditions différentes, un dosage plus élevé ou plus faible peut être nécessaire.

Très important : Le point de dosage de l'enzyme doit être dans l'« eau d'empâtage » avant l'ajout de la mouture, et, deuxième paramètre ; la teneur en calcium dans l'eau de brassage doit être supérieure à 35 mg/L pour assurer 100 % d'activité de l'enzyme.

## Application

Diluer CraftZYM® onyx avec de l'eau froide, en veillant à ce que le pH ne dépasse pas 5,5.

## Stockage

Stockage optimal à 0–10 °C. Des températures plus élevées réduisent la durée de vie. Éviter les températures supérieures à 25 °C. Bien refermer les emballages ouverts et utiliser rapidement.

## Caractéristiques Générales

Caractéristiques de l'enzyme : l'activité de la  $\beta$ -glucanase/pentosanase est entre pH 2,5 et 7,0, optimum à pH 5,0, l'activité de la protéinase acide est entre pH 1,5 et 6,5, optimum à pH 3,0.

La plage de température de l'enzyme est entre 25 et 75 °C pour la  $\beta$ -glucanase/pentosanase.



ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • [info@erbsloeh.com](mailto:info@erbsloeh.com) • [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com).  
Version 001 - 01/2024 RL - imprimé le 13/05/2025



## CraftZYM® onyx

Enzyme spéciale pour la dégradation des bêta-glucanes dans la bière en cas de fluctuations saisonnières de qualité de la récolte

### Caractéristiques Générales

Caractéristiques de l'enzyme : l'activité de la  $\beta$ -glucanase/pentosanase est entre pH 2,5 et 7,0, optimum à pH 5,0, l'activité de la protéinase acide est entre pH 1,5 et 6,5, optimum à pH 3,0.

La plage de température de l'enzyme est entre 25 et 75 °C pour la  $\beta$ -glucanase/pentosanase.

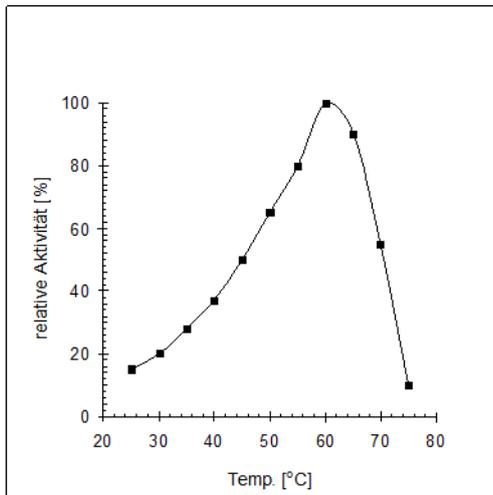


Fig. 1 : influence de la température sur l'activité de la  $\beta$ -glucanase/xylanase (glucan/xylan d'orge, pH 5,0).

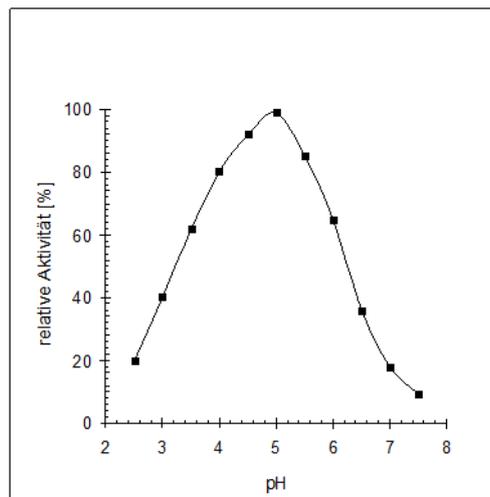


Fig. 2 : influence de la valeur du pH sur l'activité de la glucanase/xylanase.  $\beta$ -glucanase/xylanase (glucan/xylan d'orge, 55 °C).

### Veillez noter

Lors de l'application de CraftZYM® onyx, les réglementations alimentaires en vigueur dans chaque pays doivent être respectées.