



CraftZYM® opal

Bactérie α -amylase pour la gélatinisation et la liquéfaction de l'amidon dans le moût, spécialement pour la méthode d'infusion simple

Description du produit

CraftZYM® opal est une enzyme spéciale liquide pour la liquéfaction de l'amidon dans la brasserie avec des portions de malt et de céréales crues (adjoints) en infusion simple. L'enzyme est produite à partir d'une souche spécialement sélectionnée de *Bacillus subtilis*. L'activité principale de l'enzyme est basée sur une α -amylase (1,4- α -D-glucan-glucohydrolase : EC 3.2.1.1). CraftZYM® opal est testée par des laboratoires spécialisés pour la pureté et la qualité.

Objectif du Traitement

Liquéfaction de l'amidon gélatinisé et fragmenté dans les moûts de brassage de 45 °C à 80 °C.

Produit et Effet

En tant qu'endo-enzyme, CraftZYM® opal hydrolyse les liaisons 1,4- α -D-glycosidiques à l'intérieur de la molécule d'amidon. Les produits formés sont des α -dextrines limites et des oligosaccharides.

Dosage

CraftZYM® opal est nécessaire dans le processus de brassage lorsque, en raison de l'utilisation de céréales crues (orge, riz, maïs), l'activité de la α -amylase de la portion de malt n'est pas suffisante pour liquéfier l'amidon. Aussi lorsque la méthode d'infusion simple est utilisée avec un profil de température primaire entre 62 °C et 66 °C. À cette température, CraftZYM® opal présente la plus grande activité et augmente de manière mesurable le rendement à la brasserie. Le dosage dépend de la qualité de la matière première, de la température et du temps de contact.

Valeur indicative : 150–300 mL/tonne de malt ou de mouture.

Très important : Le point de dosage de l'enzyme dans la brasserie 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

Diluer CraftZYM® opal avec de l'eau froide. Dosage dans l'eau avant l'empâtage. L'enzyme est active dans la plage de pH de l'empâtage jusqu'à 80 °C.



ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • info@erbsloeh.com • 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.
Version 001 - 01/2024 RL - imprimé le 13/05/2025



CraftZYM® opal

Bactérie α -amylase pour la gélatinisation et la liquéfaction de l'amidon dans le moût, spécialement pour la méthode d'infusion simple

Stockage

Stockage optimal à 0–10 °C (32–50 °F). Des températures de stockage plus élevées réduisent la durée de vie. Éviter des températures supérieures à 25 °C. Bien refermer les emballages ouverts et utiliser rapidement.

Caractéristiques Générales

Caractéristiques de l'enzyme : la plage d'activité est entre pH 4,0 et 8,0, optimum à pH 5,8–6,0 en présence de substrat et de calcium. La plage de température est entre 30 °C et 90 °C, optimum à 70–80 °C en présence de substrat, de calcium et du pH optimal.

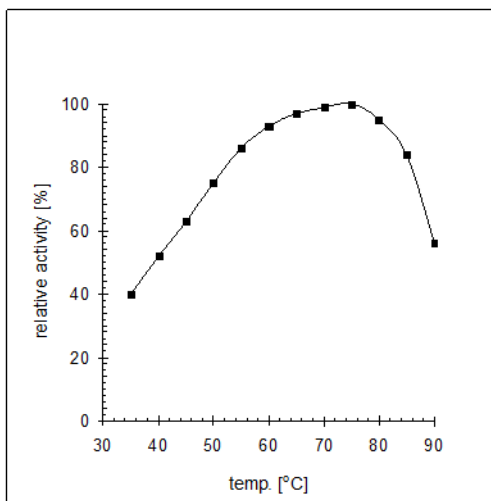


Fig 1 : Influence de la température sur l'activité (16 % d'amidon; 70°C).

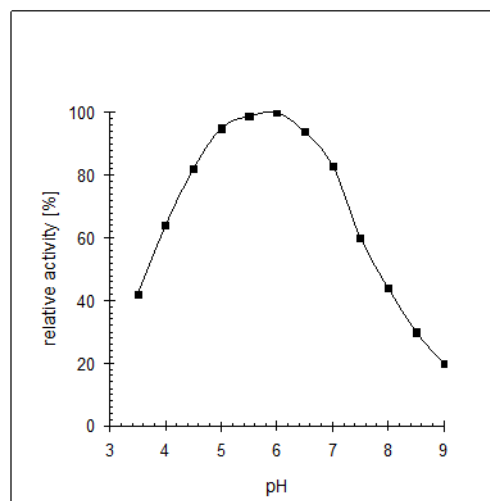


Fig 2 : Influence de la valeur du pH sur l'activité (16 % d'amidon; 70°C).

Veillez noter

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