



CraftZYM® quartz

Glucosylase hautement concentrée pour la saccharification de l'amidon et l'amélioration du procédé d'empâtage

Description du produit

Glucosylase hautement concentrée (exo-1,4- α -D-glucosidase : EC 3.2.1.3) issue de *Aspergillus niger* pour la dégradation de l'amidon hydrolysé.

CraftZYM® quartz est testée par des laboratoires spécialisés pour la pureté et la qualité.

Objectif du Traitement

- Saccharification complète de l'amidon liquéfié, respectivement de ses dextrines et oligomères
- Dégradation des dextrines résiduelles utilisables dans les bières diététiques
- Enzyme pour l'amélioration du procédé d'empâtage en infusion simple, comme pour les ales

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 limitées et des oligosaccharides.

Dosage et Application

CraftZYM® quartz est efficace dans une plage de pH de 3,4 à 6,0 (idéal entre 5,2 et 5,5) et à des températures de 58 à 65 °C. Les recommandations de dosage exactes dépendent de l'objectif d'application.

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.

- Augmentation de la saccharification durant le processus d'empâtage : 100–200 mL/t de mouture
- Minimisation de l'extrait résiduel dans les bières diététiques : 2–5 mL/100 L de bière de garde

Caractéristiques Générales

Caractéristiques de l'enzyme : la plage d'activité de CraftZYM® quartz est entre pH 2,5 et pH 6,5, optimum à pH 3,8–4,2. La plage de température est entre 25 °C et 80 °C, optimum à 65 °C.

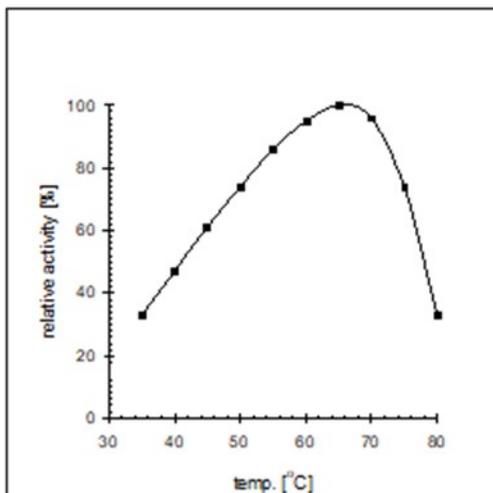


Fig 1 : Influence de la température sur l'activité (30 % maltodextrine DE18, pH 4,0).

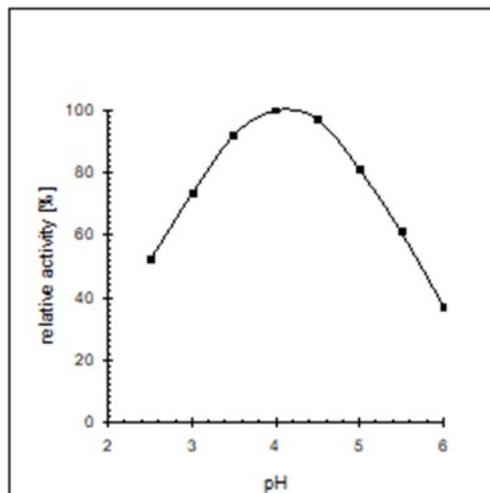


Fig 2 : Influence de la valeur pH sur l'activité (30 % maltodextrine DE18, 60 °C).



CraftZYM® quartz

Glucoamylase hautement concentrée pour la saccharification de l'amidon et l'amélioration du procédé d'empâtage

Stockage

Stocker au frais. Bien refermer les emballages ouverts et utiliser dès que possible.

Veillez noter

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