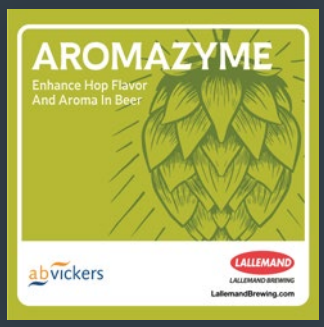

ENZYME - TECHNICAL DATA SHEET

ABV AROMAZYME

ABV AROMAZYME - це харчовий ферментний препарат з сильною глюкозидазною активністю, що походить від окремого штаму Aspergillus niger. Він складається з β-глюкозидазних ферментів, які здатні гідролізувати глікозидні зв'язки, вивільняючи монотерпенові спиртові сполуки та глюкозу. Він розроблений для збільшення комплексності аромату хмелю та смакових профілів в пиві.
Застосування ABV AROMAZYME під час бродіння дає пивоварам можливість покращити ефективність використання хмелю шляхом виділення додаткових летких ароматичних сполук, тим самим зменшуючи загальну кількість використаного хмелю або дозволяє використання менш вишуканих сортів хмелю.

ПЕРЕВАГИ

Збільшує різноманітність хмелевих запахів та ароматів, змінюючи співвідношення специфічних сполук терпену
Покращує пивний смак і питкість завдяки зменшенню неприємної, різкої гіркоти
Дещо підвищує збродженість сусла
Покращує ефективність менш витончених сортів хмелю

ЗАСТОСУВАННЯ ТА ДОЗУВАННЯ

Рекомендована доза становить 5 г/гл.
ABV AROMAZYME має оптимальну активність при pH 3,5-6,5, хоча і при pH 3,0 та нижче активність все ще спостерігається тому фермент можна використовувати при виробництві кислого пива. Оптимальний діапазон температури становить 15-65°C.

Розведіть фермент у достатній кількості води (1 г у 10 мл), щоб забезпечити рівномірний розподіл у бродильному чані.

ВЛАСТИВОСТІ

ФІЗИЧНІ ТА ХІМІЧНІ

ФІЗИЧНА ФОРМА
Порошок від білого до світло-коричневого кольору

АКТИВНІСТЬ
1500 BGDU/г.

Одиниця BGDU визначена як кількість ферменту, який гідролізує одну мкмоль п-нітрофеніл-глюкопіранозид за хвилину при 37 ° C і pH 4,4

МІКРОБІОЛОГІЧНІ

ТВЕРДІ РЕЧОВИНИ	> 90%
ДРІЖДЖІ	< 100 CFU/g
ЗАГАЛЬГА КІЛЬКІСТЬ	< 1000 CFU/g
КОЛІФОРМИ	< 30 CFU/g
САЛЬМОНЕЛА	Відсутня в 25g
ЗОЛОТИСТИЙ СТАФІЛОКОК	Відсутня в 1g
E,Колі	Відсутня в 25g

HEAVY METALS

МИШ'ЯК	< 3 mg/kg
СВИНЕЦЬ	< 5 mg/kg
РТУТЬ	< 0.5 mg/kg
КАДМІЙ	< 0.5 mg/kg

ENZYME - TECHNICAL DATA SHEET

ABV AROMAZYME

ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО РЕЗУЛЬТАТУ

Активність β-глюкозидази є одним із видів реакції біотрансформації хмелю в межах складного метаболізму пивних дріжджів. Є багато факторів, які впливають на смак та аромат кінцевого продукту. Тому рекомендується виконувати пробні варки з ABV AROMAZYME за для оптимізації рецептури та деталізації процесу. Вибір штаму дріжджів, сорту хмелю, час додавання хмелю та час додавання ферментів будуть мати прямий вплив на результати.

При використанні ABV AROMAZYME мають враховуватись наступні фактори:

- Сухе охмеління на початку ферментації призведе до більшої кількості вділення терпенових глікозидів.
- Додайте фермент в середині ферментації, щоб дати ферментам час на розщеплення глікозидів та дріжджам на споживання глюкози, що виділяється в процесі реакції, мінімізуючи при цьому втрати летких речовин при видаленні CO2.
- Уникайте додавання ферменту після фільтрації.

УПАКОВКА ТА ЗБЕРІГАННЯ

ABV AROMAZYME постачається у 100 г герметичних пластикових банках, які потрібно зберігати в прохолодному та сухому приміщенні. Строк придатності вказаний на етикетці.

При правильному зберіганні продукт буде підтримувати заявлену активність протягом 4 років.

Рекомендується використовувати весь продукт після відкриття банки.

БЕЗПЕКА ТА ПОВОДЖЕННЯ

Уникайте надмірного контакту з ферментним препаратом під час використання.
У разі розливання змити водою.
Додаткову інформацію можна знайти в листі безпеки ABV AROMAZYME.

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТАМ

ABV AROMAZYME відповідає діючимрекомендаціям для харчових ферментів, що надаються Об'єднаним Експертним комітет ФАО /ВООЗ з харчових добавок (JECFA) та Кодексом харчових хімікатів (FCC)

CONTACT US

For more information, please visit us online at
www.lallemandbrewing.com

For any questions, you can also reach us via email at
abvickers@lallemand.com