

Glucoamylase für Bier (kalorienarme Art)

Cat. No. BER-1518

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Glucoamylase (Low-Calorie Type) Produkt besteht aus zwei Komponenten: Glucoamylase und Pullulanase, wobei Glucoamylase das primäre Enzym ist. Es handelt sich um eine hocheffiziente biologische Enzymzubereitung, die durch flüssige Tiefenfermentation und Raffination hergestellt wird. Es kann in den Verzuckerungs- oder Fermentationsphasen des Bierbrauens verwendet werden, um die Fermentationseffizienz und den Ertrag während der Verzuckerung zu verbessern. Enzymfunktionen: Glucoamylase: Wirkt auf Stärke als Substrat, hydrolysiert α -1,4-glykosidische Bindungen sequenziell vom nicht-reduzierenden Ende, um Glukose zu produzieren. Pullulanase: Hydrolysiert α -1,6-glykosidische Bindungen in verflüssigter Stärke und produziert lineare Dextrine, die α -1,4-D-glykosidische Bindungen enthalten.

Anwendungen

Erhöht den Grad der Fermentation. Verbessert und erhöht den Ertrag während der Saccharifizierung und Fermentationsphasen. Gebrauchsanweisung: Für die Saccharifizierung: Empfohlene Dosierung beträgt 0,04-0,1% des Trockenmaltgewichts (an die Malzqualität anpassen). Für die Fermentation: Empfohlene Dosierung beträgt 20-50 ml pro Tonne kaltes Würze.

Synonyme

Glucoamylase; Bier; Kalorienarm

Produktinformation

Aussehen

Braune Flüssigkeit

Optimales pH

3.8-5.0

Optimale Temperatur

58°C-62°C

Verwendung und Verpackung

Verpackung

1 kg/ Flasche; 25 kg/Fass

Lager- und Versandinformation

Lagerung

Dieses Produkt hat eine Haltbarkeit von 12 Monaten, wenn es an einem kühlen und trockenen Ort gelagert wird.