

ФЕРМЕНТЫ - СПЕЦИФИКАЦИЯ

ABV AROMAZYME

ABV AROMAZYME - это пищевой ферментный препарат с сильной глюкозидазной активностью, полученный из отобранного штамма *Aspergillus niger*. Он состоит из ферментов β -глюкозидазы, которые способны гидролизовать гликозидные связи, высвобождая соединения монотерпеновых спиртов и глюкозу. Он был разработан для улучшения органолептических характеристик будущего пива.

✓ ПРЕИМУЩЕСТВА

Улучшает вкусовой и ароматический профиль пива за счет изменения коэффициента специфических терпеновых соединений.

Улучшает вкусовые ощущения пива и улучшает его питкость за счет уменьшения неприятной резкой горечи.

Немного увеличивает сбраживаемость сусла!

Улучшает ароматику менее ярких хмелей.

🍺 ДОЗИРОВКА И ПРИМЕНЕНИЕ

Рекомендуемая дозировка - 5 г / гл.

ABV AROMAZYME обладает оптимальной активностью при pH 3,5-6,5. При pH 3,0 наблюдается низкая активность. Оптимальный температурный диапазон 15-65°C.

Разведите фермент в достаточном количестве воды (~ 1 г на 10 мл), чтобы обеспечить равномерное распределение в ферментере.



СПЕЦИФИКАЦИЯ

ФИЗИЧЕСКАЯ И ХИМИЧЕСКАЯ

ФИЗИЧЕСКАЯ ФОРМА

Порошок от белого до светло-коричневого цвета

АКТИВНОСТЬ

1500 BGDU/г

Одна единица BGDU определяется как количество фермента, которое гидролизует один моль п-нитрофенил-глюкопиранозида в минуту при 37 °C и pH 4,4.

МИКРОБИОЛОГИЯ

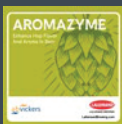
ТВЁРДЫЕ ВЕЩЕСТВА	> 90%
ДРОЖИ	< 100 КОЕ/г
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО БАКТЕРИЙ	< 1000 КОЕ/г
КОЛИФОРМНЫЕ БАКТЕРИИ	< 30 КОЕ/г
САЛЬМОНЕЛЛА	отсутствует в 25 г
ЗОЛОТИСТЫЙ СТАФИЛОКОКК	отсутствует в 1 г
КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА	отсутствует в 25 г

ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

МЫШЬЯК	< 3 мг/кг
СВИНЕЦ	< 5 мг/кг
РТУТЬ	< 0,5 мг/кг
КАДМИЙ	< 0,5 мг/кг

ABV AROMAZYME

LALLEMAND



ФЕРМЕНТЫ - СПЕЦИФИКАЦИЯ ABV AROMAZYME



РЕЗУЛЬТАТ

β -глюкозидазная активность - это один из типов реакции биотрансформации хмеля в сложном метаболизме пивоваренных дрожжей. На вкус и аромат конечного продукта влияет множество факторов. Поэтому рекомендуется провести испытания с ABV AROMAZYME, чтобы оптимизировать рецептуру и детали процесса. Выбор штамма дрожжей, сорта хмеля, времени добавления хмеля и времени добавления фермента будет иметь прямое влияние на конечные результаты.

При использовании ABV AROMAZYME следует учитывать следующие факторы:

Сухое охмеление в начале ферментации приведет к большему извлечению терпеновых гликозидов.

Добавьте фермент в середине ферментации, чтобы дать ферменту время расщепить гликозиды, а активно ферментирующим дрожжам - потребить глюкозу, высвободившуюся в результате реакции, при этом минимизируя потери летучих веществ из-за удаления CO₂.

Избегайте добавления фермента после фильтрации.



УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

ABV AROMAZYME выпускается в закрытых гластиковых банках по 100 г, которые следует хранить в прохладном и сухом месте. Стабилен при температуре окружающей среды. Срок годности указан на этикетке контейнеров. При правильном хранении продукт будет сохранять заявленную активность в течение 4 лет. Рекомендуется использовать весь продукт после вскрытия.



БЕЗОПАСНОСТЬ

Избегайте контакта с кожей и глазами. Работайте с ферментом в спецодежде и респираторе. В случае утечки тщательно промойте водой. Дополнительную информацию можно найти в Паспорте безопасности ABV AROMAZYME.



СТАНДАРТЫ

ABV AROMAZYME соответствует текущим рекомендованным спецификациям для ферментов пищевого качества, данным Объединенным комитетом экспертов ФАО / ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA) и Кодексом пищевых химикатов (FCC).

КОНТАКТЫ

Для получения дополнительной информации посетите наш сайт:
www.s21shop.ru

По любым вопросам вы также можете связаться с нами
info@s21shop.ru
8 (800) 550-73-12