

Паспорт продукта

ПИВНОЙ ФЕРМЕНТ (QK002)

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Ферментный комплекс для пива (QK002) представляет собой составной ферментный препарат, используемый для пивоварения 100% ячменя. Единственный ферментный компонент пивного комплексного фермента (QK002) был приготовлен путем жидкостной глубокой ферментации с превосходным штаммом. Благодаря синергетическому действию различных ферментов вязкость сусла может быть эффективно снижена, питательные вещества, такие как крахмал и белок в ячмене, могут быть разрушены, сахара и аминокислоты могут быть высвобождены для роста дрожжей, а производственные проблемы, такие как фильтрация и выход, вызванный вязкостью, может быть решен. Этот продукт широко используется в области пивоварения чистого ячменя и зернового пивоварения.

ПРИМЕНЕНИЕ

1. Уменьшает вязкость сусла и улучшает эффективность фильтрации сусла;
2. Превращает гидролизованный крахмал в сахар для повышения качества ферментируемых сахаров;
3. Преобразовывает гидролизованный белок в аминокислоту для улучшения содержания α -аминоазота в сусле.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Светло-желтый порошок. Цвет **может** варьироваться от партии к партии. Интенсивность окраски не является показателем активности фермента.

СТАНДАРТ ПРОДУКТА

Продукт соответствует GB1886.174.

№.	ПАРАМЕТР	ЗНАЧЕНИЕ
1	Размер частиц (%<40 Mesh)	≥ 80
2	Потери при высушивании/(%)	≤ 8.0
3	Свинец/(мг/кг)	≤ 5.0
4	Мышьяк/(мг/кг)	≤ 3.0

Паспорт продукта

5	Общее количество клеток/(КОЕ/г)	≤50000
6	Колиформные бактерии/(КОЕ/мл)	≤30
7	Кишечная палочка (КОЕ/мл)	<10
	(НВЧ/мл)	≤3.0
8	Сальмонелла/(25гр)	Not Detected

ПАРАМЕТРЫ РЕАКЦИИ

СОСТОЯНИЕ	ПРЕДЕЛ
Оптимальная температура	40°C-65°C
Оптимальный pH	4.5-6.0

Кроме того, этот продукт становится нереакционноспособным при кипячении суслу, поэтому ни в процессе брожения, ни в готовом пиве нет активных ферментов.

ПРИМЕНЕНИЕ

Для осахаривания рекомендуемая дозировка составляет 0,1~0,2% от сухого веса ячменя (т.е. 1~2 кг ферментного препарата на тонну ячменя) и добавляется в начале осахаривания. Однако из-за различий в составе сырья для осахаривания и параметров процесса подходящая дозировка этого продукта должна определяться экспериментально с различной дозировкой в цехе осахаривания.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Ферментные препараты представляют собой белки, которые могут индуцировать чувствительность и вызывать симптомы аллергического типа у предрасположенных лиц. Длительный контакт может вызвать легкое раздражение кожи, глаз или слизистой оболочки носа. Следует избегать любого прямого контакта с телом. При появлении раздражения или аллергической реакции кожи или глаз следует обратиться к врачу.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

- **Упаковка** : 25кг/барабан.
- **Хранение** : Хранить в закрытом виде в сухом и прохладном

Паспорт продукта

месте и избегать попадания прямых солнечных лучей.
Небольшой осадок допустим, так как он не повлияет на характеристики продукта.

- **Срок хранения:** 12 месяцев в сухом прохладном месте.