
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Фермент амилоглюкозидаза, полученный из штамма *Aspergillus niger*.

ПРИМЕНЕНИЕ ПРОДУКТА:

пивоварение, дистилляция

Позволяет контролировать до полного или частичного гидролиза крахмала и декстринов до глюкозы. Это пищевой ферментный препарат с высокой гликозидазной активностью, полученный из штамма *Aspergillus niger*. Он состоит из ферментов β -глюкозидазы, которые способны гидролизовать гликозидные связи.

Применяется для осахаривания солода с плохими качественными характеристиками. Увеличение экстрактивности, снижения вязкости затора. Подходят для насоложенного сырья.

ДОЗИРОВКА:

Дозировка зависит от температуры затора, сырья и времени. Ниже приведены общие рекомендации, которые помогут определить дозировку, хотя мы рекомендуем сделать пробное затирание, чтобы проверить экстрактивность глюкозы (профиль сахара/сухость пива).

Оптимальный диапазон температур затора составлять (55-60°C). Инактивация амилоглюкозидазы происходит при 85°C в течение 10 минут.

Рекомендуемое время затирания составляет от 1 до 4 часов.

Максимальная дозировка: 0.6 мл на кг солода/зерна

Средняя дозировка: 0.32 мл на кг солода/зерна

Минимальная дозировка: 0.16 мл на кг солода/зерна

Фасовка: 35 мл, 1 л.

Хранить при температуре (4-8°C).
Стабильный в течение 12 месяцев
Этот продукт не содержит ГМО