



# ENDOZYM® AGP 120

Préparation enzymatique complexe produite à partir de souches fongiques et bactériennes sélectionnées



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**Endozym AGP 120** est un mélange préparé par la fermentation contrôlée de souches fongiques et bactériennes :

- \* amyloglucosidase, qui dégrade complètement en sucres fermentables les liaisons glycosidiques alpha-1,4 et alpha-1,6 de l'amidon, des dextrans et des oligosaccharides ;
- \* alpha-amylase, qui hydrolyse en dextrans la liaison alpha-1,4-glycosidique de l'amidon pour produire de grandes quantités d'oligosaccharides, de maltotriose et de maltose.

Contient une activité secondaire de :

- \* pullulanase, qui est une enzyme déramifiante qui hydrolyse les liaisons alpha-1,6 glycosidiques de l'amylopectine en amidon liquéfié pour produire des oligosaccharides.

**Endozym AGP 120** est utilisé pour le traitement du moût de bière pendant la fermentation.

**Endozym AGP 120** est une préparation utilisée pour la réduction complète des dextrans d'amidon. Le complexe enzymatique de **Endozym AGP 120** permet l'hydrolyse de l'amidon et des dextrans en sucres fermentescibles. L'action de la dextrinase libère les sucres fermentescibles dans le milieu pour produire un taux d'alcool plus élevé.

**Endozym AGP 120** est normalisé pour contenir :

- minimum 1 000 FAU/g, minimum 200 AMG/g. Les méthodes analytiques pour la détermination de FAU (Unité d'amylase), AMG/g (Unité d'amyloglucosidase) et PLU/g sont disponibles sur demande.

**Endozym AGP 120** est une préparation liquide de couleur brune dont la densité est de 1,20-1,30 g/mL.

Excellente gamme de processus :

- Température 10-20°C
- pH 4,0-5,5.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Complexe enzymatique standardisé, à base d'alpha-amylase, d'amyloglucosidase. Contient des activités secondaires de pullulanase et d'autres dextrinases.

## → DOSES D'EMPLOI

3-10 g/hL au début de la fermentation. Toutefois, le dosage optimal dépend de la composition des matières premières et des paramètres spécifiques du processus (température, fermentation, etc.). Effectuer plusieurs tests en laboratoire pour optimiser le dosage.





## ENDOZYM<sup>®</sup> AGP 120

### → MODE D'EMPLOI

La dose est ajoutée au début de la fermentation.

### → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

**Endozym AGP 120** est une préparation très stable ; à conserver de préférence à des températures inférieures à 10°C. Il s'agit d'une préparation normalement utilisée dans la transformation des produits alimentaires. Il répond aux exigences de l'OMS (WHO), FAO, ECFA et FCC concernant les enzymes pour usage alimentaire.

Bidons de 10 ou 25 kg net.  
BIG de 1000 kg net.

