



ENDOZYM® Alphamyl SB1

Préparation enzymatique pour le malt à faible pouvoir diastasique et pour augmenter l'extraction de l'amidon des grains crus.



→ DESCRIPTION

ENDOZYM® Alphamyl SB1 est une préparation enzymatique à activité α -amylase thermostable qui favorise l'hydrolyse de l'amidon et sa transformation rapide en glucose, maltose et dextrines solubles.

En outre, **ENDOZYM® Alphamyl SB1** a la capacité de travailler jusqu'à des températures élevées afin que les sucres fermentescibles des céréales non maltées puissent être extraits pendant le brassage.

ENDOZYM® Alphamyl SB1 est une solution de couleur marron dont la densité est de 1,14.

L'activité générale conduit à une réduction de la viscosité du moût et à une augmentation de l'efficacité des opérations lors du process de brassage.

L'enzyme contenue dans cette formulation est produite par la fermentation contrôlée d'une souche bactérienne de *Bacillus licheniformis*.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ENDOZYM® Alphamyl SB1 est composé d' α -amylase thermostable.

Les conditions optimales pour l'activité enzymatique sont :

- Température entre 75 et 105 °C
- pH compris entre 5 et 7

→ DOSAGE

20-30 ml / quintal de malt.

→ MÉTHODE D'UTILISATION

Le produit est ajouté à l'eau de brassage et homogénéisé pour faciliter son action. L'achèvement de l'action enzymatique est clairement mis en évidence par la disparition de la réaction à l'iode. L'ébullition ultérieure du moût entraîne l'inactivation totale de l'enzyme.

La manipulation nécessite l'utilisation d'EPI et la lecture de la fiche de données de sécurité.

→ STOCKAGE ET CONDITIONNEMENT*

ENDOZYM® Alphamyl SB1 est une préparation très stable ; conservez-la dans son emballage d'origine scellé, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, inodore, à des températures comprises entre 5 et 15 °C, ne pas congeler. Respecter la date de péremption indiquée sur l'emballage. À utiliser rapidement après ouverture

Bidons de 25 kg.

Boîte de 4 flacons de kg 1 net.

Boîte de 4 flacons de 250 g net.

*Le format varie en fonction du pays d'origine. Pour les quantités et les formats exacts, veuillez contacter nos ingénieurs commerciaux ou votre filiale locale.



AEB FRANCE SARL • 10 Rue du Stade, 68240, Kayersberg-Vignoble (FR)
Tel: +33 (0)3 89 47 32 33 • infofrance@aeb-group.com • www.aeb-group.com