

# ENDOZYM® AMG

**Préparation enzymatique à base de glucoamylase qui agit pendant l'empâtage sur la saccharification de l'amidon, produisant des dextrines et du glucose. L'utilisation de cette enzyme est également indiquée pour la production de bières légères ou à faible teneur en calories.**

## PROPRIÉTÉS DES PRODUITS

COMPOSITION : Glucoamylase

ORIGINE : dérivé de la fermentation contrôlée d'une souche fongique d'*Aspergillus niger*.

ACTIVITÉ Amylo-glucosidase 375 U/g

ASPECT PHYSIQUE Liquide

COULEUR Marron

DENSITÉ 1,13 g/ml

## AVANTAGES DE L'UTILISATION

ENDOZYM® AMG hydrolyse les liaisons glycosidiques  $\alpha$ -1,6 et  $\alpha$ -1,4 de l'amidon pour libérer les unités de glucose individuelles et déstructure les branches d'amylopectine.

Maximise la conversion de l'amidon en sucres fermentescibles.

Favorise la production de bières très atténuées.

Assure une fermentation régulière et constante, même en cas d'utilisation de matières premières ou d'adjuvants différents.

Permet la production de bières à faible teneur en sucre résiduel, telles que les bières légères ou à faible teneur en calories.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dñnombrement total des bactéries viables < 50000 CFU/ml

Coliformes < 30 CFU/ g

Levures et moisissures < 1000 CFU/g

*E. coli* Non détecté/absent

Salmonella Non détecté/absent

*Pour plus d'informations sur les spécifications, veuillez consulter la fiche de conformité (CDS) ou contacter le service qualité du Groupe AEB.*

## DOSAGE & UTILISATION

Le dosage type est de 50 à 100 ml pour 100 kg de malt ou de céréales non maltées/additionnées.

Nous recommandons d'ajouter l'enzyme pendant l'empâtage, en veillant à ce qu'elle soit bien mélangée.

GAMME DE TEMPÉRATURE: 50-75°C / 122-167°F  
Optimale 65°C / 149°F

GAMME DE pH: 3,0 à 5,5  
Optimal 4.0

## EMBALLAGE & STOCKAGE

ENDOZYM® AMG est conditionné en :

flacon de 1 kg net

Bidon de 25 kg net

*Veillez contacter votre service clientèle AEB local pour connaître les conditionnements spécifiques à votre pays.*

Stocker dans un endroit frais et sec <10°C / <50°F jusqu'à 18 mois.

Dès l'ouverture de la bouteille, utiliser le produit le plus rapidement possible et dans un délai maximum de 4 semaines s'il est stocké comme indiqué ci-dessus. Si des signes de détérioration sont observés lors du stockage d'un flacon ouvert, ne pas l'utiliser et jeter le contenu de manière appropriée. En cas de doute, contacter le service technique d'AEB.

## CONFORMITÉ

Ce produit est conforme aux spécifications recommandées pour les enzymes alimentaires par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et le Codex sur les produits chimiques alimentaires (FCC).

*Pour de plus amples informations, veuillez vous référer à la fiche de conformité (CDS) ou contacter le service de contrôle de la qualité du Groupe AEB.*

## CONTACTS

Pour plus d'informations, visitez le site [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com) ou envoyez un courriel à [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com).

Le groupe AEB est un leader dans les domaines de la levure, de la fermentation, des enzymes, de la filtration, des détergents, de l'équipement et de la biotechnologie pour les industries de la brasserie, du vin, des boissons et de l'alimentation. AEB a une présence mondiale avec des sites de production dans le monde entier et des installations dédiées à la recherche et au développement avec des laboratoires de contrôle de la qualité.

## MANIPULATION & SÉCURITÉ

Il s'agit d'un produit liquide.

Les enzymes sont des protéines. L'exposition peut induire une sensibilisation et provoquer des réactions allergiques. L'utilisation d'un équipement de protection pour la manipulation est recommandée. Le produit peut être sujet à la sédimentation et à la décantation naturelle, mais cela n'affecte pas ses performances.

*Voir la fiche de données de sécurité pour plus d'informations.*

## CERTIFICATION DE QUALITÉ & OGM

Ce produit est fabriqué conformément au système de gestion de la qualité certifié ISO 9001, appliquant les BPF et la norme HACCP.

L'enzyme contenue dans ce produit n'est pas produite par un micro-organisme génétiquement modifié (OGM).

Ce produit n'est pas traité avec des radiations ionisantes.

*Pour plus d'informations, voir la fiche de données de conformité (CDS) ou contacter le service de contrôle de la qualité du groupe AEB*