



ENDOZYM[®] Brewmix Plus

Préparation enzymatique à large spectre d'activité pour améliorer le rendement du moût.

→ DESCRIPTION

ENDOZYM[®] Brewmix Plus est une préparation enzymatique aux activités variées permettant de surmonter la plupart des défauts de qualité des matières premières en agissant sur la saccharification complète de l'amidon, sur l'amélioration de la filtration et sur la production de FAN (azote facilement assimilable).

ENDOZYM[®] Brewmix Plus est une solution de couleur marron dont la densité est de 1,14.

Les différentes enzymes qui composent cette formulation sont produites par des fermentations distinctes de souches de *Bacillus subtilis* et d'*Aspergillus niger*.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ENDOZYM[®] Brewmix Plus se compose d' α -amylase thermostable, de protéase neutre, de cellulase et de β -glucanase par ordre de concentration.

Les conditions optimales pour l'activité enzymatique sont :

- Température entre 35 et 75 °C
- pH compris entre 4,5 et 5,8

→ DOSAGE

30-80 ml / quintal de malt ou de céréales non maltées.

→ MÉTHODE D'UTILISATION

Le produit est ajouté à l'eau de brassage et homogénéisé pour faciliter son action. 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[®] Brewmix Plus 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 10 kg net.
Bidons de 25 kg net.
Boîte de 4 flacons de 1 kg net.
Boîte de 1 flacon de 1 kg 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.

