



ENDOZYM® Glucacel UHT

Préparation enzymatique pour réduire la viscosité du moût afin d'améliorer l'efficacité de la filtration.

→ DESCRIPTION

ENDOZYM® Glucacel UHT est une préparation enzymatique qui est utilisée pendant le brassage. L'action combinée des différentes activités enzymatiques permet de réduire la viscosité et optimise ainsi la phase de filtration.

ENDOZYM® Glucacel UHT est une solution de couleur marron avec une densité de 1,14.

Les différentes enzymes de cette formulation sont produites par fermentation contrôlée de souches fongiques de *aspergillus niger*, *trichoderma reesei*.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ENDOZYM® Glucacel UHT est composée de β -glucanase, xylanase, cellulase et pentosanase d'origine fongique.

Les conditions optimales pour l'activité enzymatique sont :

- Température entre 50 et 75 °C
- pH compris entre 4,7 et 7,0

→ DOSAGE

20 à 30 ml / quintal de malt.

→ MÉTHODE D'UTILISATION

Il est ajouté au début du brassage dans la cuve matière.

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

→ STOCKAGE ET CONDITIONNEMENT*

ENDOZYM® Glucacel UHT est une préparation très stable ; conservez-la dans son propre emballage d'origine scellé, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, sans odeurs, 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 net.

Boîte de 4 flacons de kg 1 net.

Boîte de 1 bouteille de kg 1 net.

Boîte de 4 flacons de g 250 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.

