



DESTILLER

BRENNZYME FAL



BPOL

BrennZyme FAL Pleśniowa α -AMYLAZA dla przemysłu gorzelniczego i piwowarskiego.

BrennZyme FAL jest pleśniową α -amylazą, dostępną w postaci płynnej. Jest ona stosowana w procesie fermentacyjnym, gdy rozkład skrobi na etapie warzelnizacji nie jest wystarczający. Enzym upłynnia skrobię resztkową w czasie procesu fermentacyjnego tworząc (wraz z glukoamylazą) dodatkową pulę cukrów fermentacyjnych. Produkt spełnia wymogi FAO/WHO oraz FCC dla enzymów jakości spożywczej.

WŁAŚCIWOŚCI I ZASTOSOWANIE:

BrennZyme FAL hydrolizuje skrobię oraz dekstryny do postaci cukrów fermentacyjnych, dzięki czemu zapobiega się powstawaniu tzw. skrobiowego zmętnienia piwa. W gorzelnictwie przyspiesza on proces fermentacji tworząc oligodextryny łatwo scukrzane przez glukoamylazę. Dodatek preparatu BrennZyme FAL podwyższa stopień odfermentowania brzezki o 2-5%. Ponadto obserwuje się polepszenie filtrowalności piwa ze względu na rozłożenie skrobi. W gorzelnicach dodatek BrennZyme FAL skraca czas fermentacji. Dozowanie preparatu BrennZyme FAL wynosi 0,2-0,3 ml/hl przy jednoczesnym zastosowaniu 2,5-4ml BrennZyme GA/hl, lub 3-6ml/hl, jeśli żaden inny enzym nie jest stosowany. W gorzelnictwie stosuje się dawki 75 – 115 ml/t skrobi. Optymalne pH działania wynosi 5,0 - 5,4; pełen zakres działania 4,4-6,0; optymalna temperatura działania wynosi 50 °C, pełen zakres działania 40 - 60 °C.

INFORMACJE DODATKOWE BrennZyme FAL ma postać płynu o barwie bursztynowej.

RZECHOWYWANIE: Jeśli BrennZyme FAL jest przechowywany poniżej 13 °C wówczas zachowuje przynajmniej 92% swojej aktywności początkowej przez okres 24 miesięcy. W przypadku dłuższego przechowywania zalecane jest ponowne oznaczenie aktywności. PAKOWANIE: 25 kg kanistry z polietylenu PE, inne rodzaje na zamówienie.

Dane kontaktowe

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak

ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00

www.destiller.pl