



DESTILLER

BRENNZYME HT-DS

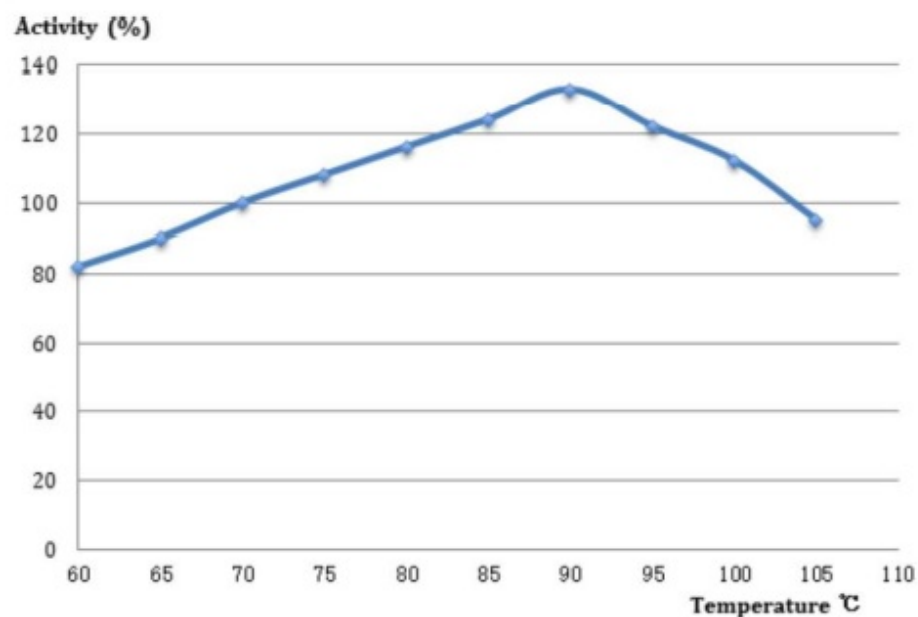


BPOL

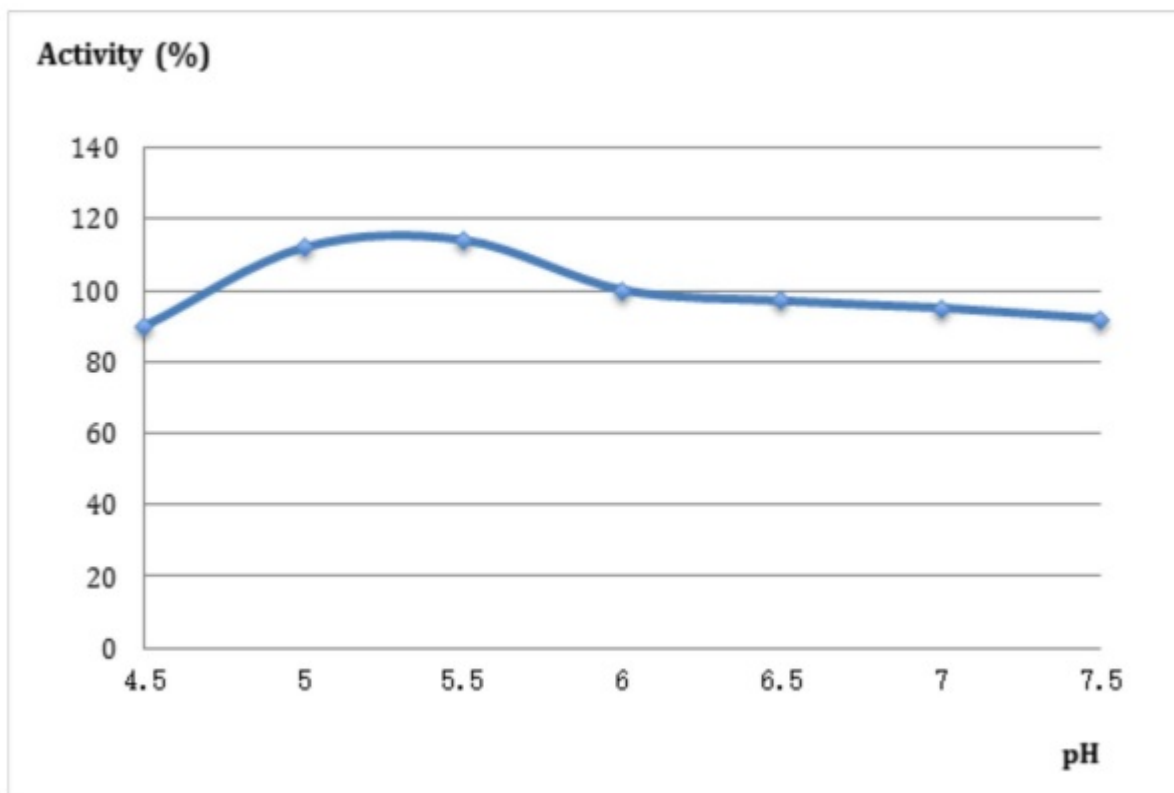
Termostabilna α -amylaza, upłynnianie skrobi/zacieranie. 130 – 300 ml/t skrobi.

BrennZyme HT-DS jest wysoce termostabilną bakteryjną α -amylazą skutecznie działającą w szerokim zakresie pH. Produkt spełnia wymagania określone przez FAO/WHO oraz standardy FCC dla enzymów spożywczych. Produkt jest wytwarzany metodą fermentacji wyselekcjonowanego szczepu *Bacillus Licheniformis*. BrennZyme HT-DS skutecznie upłynnia skleikowaną skrobię różnego pochodzenia tworząc wodo rozpuszczalne dekstryny, co prowadzi do szybkiego spadku lepkości zacierów. BrennZyme HT-DS charakteryzuje się podwyższoną stabilnością w niskich pH oraz przy niskich zawartościach jonów wapnia.

Zależność aktywności od temperatury



Zależność aktywności od pH



Stosowanie:

Zimne zacieranie:

BrennZyme HT-DS dodaje się w ilości 1/3 dawki całkowitej do zimnej lub ciepłej wody przed mieleniem lub w jego trakcie. Pozostałe 2/3 dawki dozuje się po jet cookerze. Dla optymalnego wykorzystania enzymu temperatura upłynniania powinna wynosić co najmniej 85 °C. W razie stosowania do podgrzewania zacieru wymienników ciepła (brak wtrysku przegrzanej żywej pary) gdy temperatura nie przekracza 100oC całość dawki może być podana przed wymiennikiem.

Gorące zacieranie (proces Henze): BrennZyme HT-DS dodaje się do zacieru po jego zejściu z parnika, w temperaturze 95 – 105 °C. Przerwa na scukrzanie jest zalecana, ale nie konieczna, o ile schładzanie nie przekracza tempa 1oC/min. Po schłodzeniu zacieru do ok. 55 - 60oC dodajemy enzym scukrzający, następnie dalej chłodzimy zacier do temperatury nastawy i przepompowujemy do zbiornika fermentacyjnego. Dozowanie w zakresie 120-300 ml/t skrobi zbożowej – w zależności od użytej technologii, surowca oraz parametrów upłynniania. Sugeruje się przeprowadzenie prób w celu ustalenia optymalnego dla danego procesu dozowania. Informacje dodatkowe. BrennZyme HT-DS ma postać ciemnej cieczy z charakterystycznym pofermentacyjnym zapachem, ciężar właściwy wynosi ok. 1.10 – 1.20 g/ml. Brenntag Polska Sp. z o.o. Przechowywanie: BrennZyme HT-DS może być przechowywany w temperaturze pokojowej przez 6 miesięcy. W tych warunkach następuje jedynie nieznaczna utrata aktywności – do 10% w sytuacji gdy temperatura składowania nie przekracza 25oC. Dla przechowywania długoterminowego sugeruje się zachowanie warunków chłodniczych – 4 - 8oC. W takich warunkach enzym zachowuje pełną aktywność przez okres co najmniej 12 miesięcy. Po upływie terminu przydatności produkt może być retestowany i skontrolowany mikrobiologicznie. Przy braku zakażeń może być dalej bezpiecznie używany, z ewentualną korektą dawki kompensującą spadek aktywności.

Opakowania: 25 kg kanistry plastikowe, inne sposoby pakowania możliwe na specjalne zamówienie (paletokontenery ze złączkami do automatycznych systemów dozowania, beczki).

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