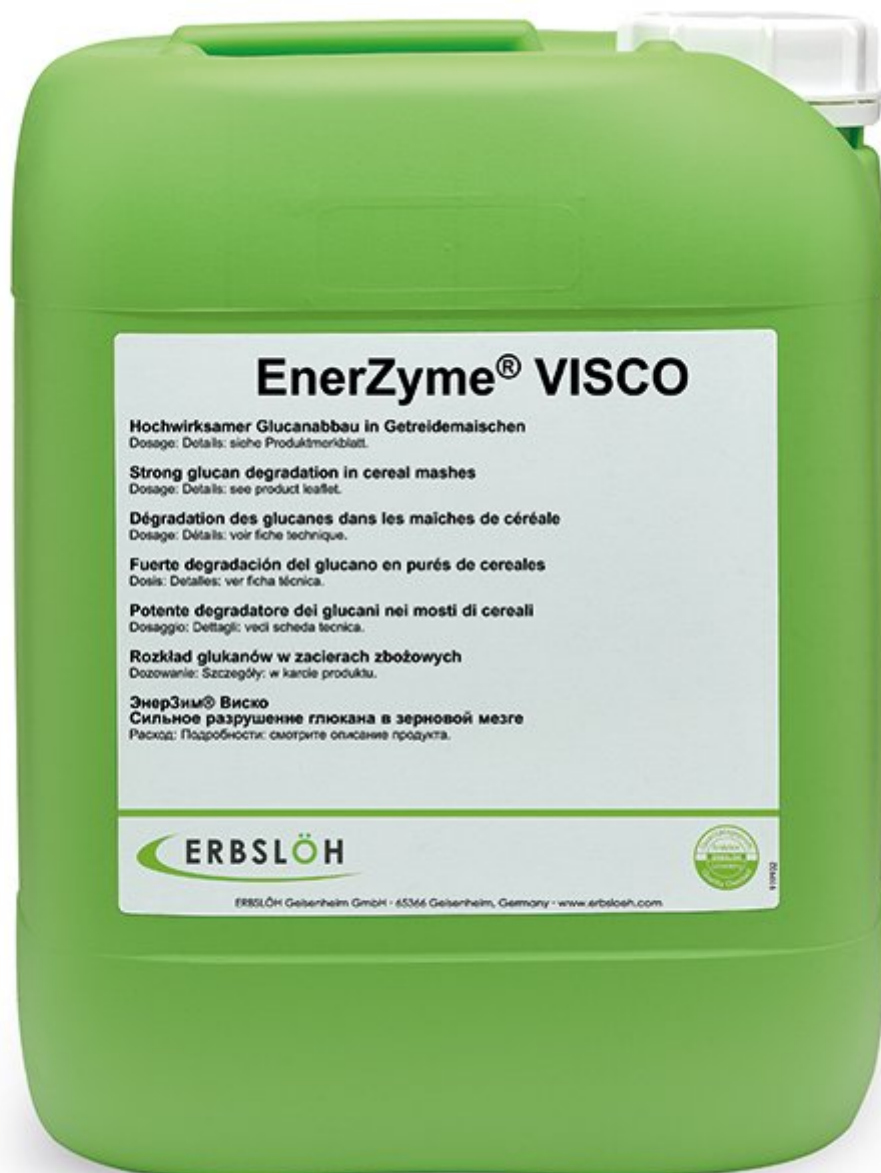




ENZYM DO ZACIERÓW ZBOŻOWYCH ENERZYME® VISCO



Enzym do zacierów zbożowych VISCO Enerzym®. Silna degradacja glukanów w zacierach zbożowych. Do degradacji glukanów roślinnych w słodzie lub zacierach zbożowych do 90 °C. Enerzym® Visco hydrolizuje jako endoenzym wiązania β -glikozydowe glukanów w owsie, jęczmieniu, pszenicy i innych zbożach jako endoenzym 1,4. Główna aktywność enzymu opiera się na termostabilnej β -glukanazie (EC 3.2.1.6; EC 3.2.1.4) z *Talaromyces emersonii*.



W skrócie:

Produkt: Płynny, wysoce skoncentrowany enzym

Zakres zastosowania: Owies, jęczmień, pszenica i inne zboża

Cel Degradacja glukanów roślinnych w słodzie lub zacierze zbożowym do 90 °C.

Cechy szczególne:

- Uwalnia oligomery glukozy
- Degradacja β -glukanu zapewnia najlepsze rezultaty ekstrakcji podczas produkcji baz zbożowych i napojów
- Poprawa zdolności odparowywania syropu zbożowego (owies, słód jęczmienny, ryż) oraz przyspieszone filtrowanie lub filtrowanie w procesach warzenia i zacierania.

Dozowanie: Zacier browarniczy o wysokiej zawartości słodu: 50 - 100 ml/1000 kg surowca

Zacier browarniczy składający się głównie z surowego dodatku: 75 - 150 ml/1000 kg surowca

Produkcja skoncentrowanego ekstraktu słodowego: 40 ml/1000 kg surowca

Produkcja napojów owsianych lub ryżowych: do 50 ml/1000 kg surowca

Jednostka opakowania 10 kg