

ENZIMI - SCHEDA TECNICA

ABV AROMAZYME

L'ABV AROMAZYME è un preparato enzimatico per uso alimentare con una forte attività glucosidica derivante da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*. È composto da enzimi beta-glucosidici che sono in grado di idrolizzare i legami glucosidici, liberando alcoli monoterpenici e glucosio. È stato sviluppato per incrementare la complessità dell'aroma di luppolo e il profilo aromatico della birra. L'utilizzo dell'ABV AROMAZYME durante la fermentazione fornisce ai birrai l'opportunità di migliorare l'utilizzo del luppolo estraendone più composti aromatici e potenzialmente attivandoli ad esprimere più carattere quando si utilizzano varietà meno sofisticate.

✓ BENEFICI

Aumenta lo spettro aromatico dei composti del luppolo cambiandone il rapporto tra specifici terpeni.

Incrementa la pienezza boccale e bevibilità della birra riducendo l'amaro sgradevole (harsh).

Leggero incremento della fermentescibilità del mosto.

Esprime un carattere più marcato in varietà di luppolo meno sofisticate.

🍺 DOSAGGIO ED APPLICAZIONE

La dose raccomandata è di 5g/hl.

L'ABV AROMAZYME ha un optimum di attività tra 3.5 - 6.5 di pH, anche se una bassa attività è stata riscontrata fino a pH 3.0, dal suo utilizzo in birre acide. L'intervallo di temperatura ottimale è di 15 - 65°C.

Diluire l'enzima in una quantità di acqua adeguata (circa 1:10) per garantirne un'uniforme distribuzione nel fermentatore.



SPECIFICHE

FISICO-CHIMICHE

ASPETTO VISIVO

Polvere da bianco a marrone chiaro

ATTIVITÀ

1500 BGDU/g

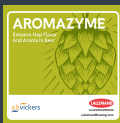
Una BGDU è definita come la quantità di enzima in grado di idrolizzare una μmol di p-nitrofenil-glucopiranoside al minuto a 37°C e pH 4.4

MICROBIOLOGICHE

SOLIDI	> 90%
LIEVITI	< 100 UFC/g
CONTA TOTALE SU PIASTRA	< 1000 UFC/g
COLIFORMI	< 30 UFC/g
SALMONELLA	assente in 25g
STAFILOCOCCO AUREUS	assente in 1g
ESCHERICHIA COLI	assente in 25g

METALLI PESANTI

ARSENICO	< 3 mg/Kg
PIOMBO	< 5 mg/Kg
MERCURIO	< 0.5 mg/Kg
CADMIO	< 0.5 mg/Kg



ENZIMI - SCHEDA TECNICA

ABV AROMAZYME



PER RISULTATI OTTIMALI

L'attività beta-glucosidica è una delle reazioni di biotrasformazione nel complesso metabolismo del lievito da birra. Ci sono molteplici fattori che influenzano il gusto ed aroma del prodotto finito. Quindi, è consigliato condurre dei test preliminari con l'ABV AROMAZYME in modo da poter ottimizzare la ricetta ed i dettagli di processo. La selezione del ceppo di lievito, le varietà di luppolo, le tempistiche di aggiunta del luppolo e dell'enzima hanno un'influenza diretta sul risultato finale.

Quando si utilizza ABV AROMAZYME, bisogna tener conto dei seguenti fattori:

Dry hopping ad inizio fermentazione favorisce una maggior estrazione di terpeni dai glicosidi.

Aggiungere l'enzima ad inizio/metà fermentazione permette allo stesso di rompere i legami glicosidici e al lievito di consumare il glucosio rilasciato dalla reazione.

Evitare di aggiungere l'enzima dopo la filtrazione.



SICUREZZA E GESTIONE

Evitare inutili contatti con l'enzima durante il suo maneggiamento. In caso di contatto risciacquare con acqua. Informazioni aggiuntive sono fornite sulla scheda di sicurezza dell'ABV AROMAZYME.



CONFORMITÀ AGLI STANDARDS

L'ABV AROMAZYME si attiene alle vigenti specifiche per gli enzimi ad uso alimentare fornite dal JECFA, Comitato Congiunto di Esperti sugli Additivi Alimentari della FAO/OMS ed il Food Chemical Codex (FCC).



CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

L'ABV AROMAZYME è disponibile in barattoli di plastica sigillati da 100g, forniti in cartoni da un 1Kg (10x100g) che devono essere conservati in un luogo fresco ed asciutto. Riferirsi all'etichetta sulla confezione per la data di scadenza. Se conservato correttamente il prodotto manterrà la sua attività per 4 anni. È consigliato di utilizzare tutto il prodotto una volta aperto.

CONTATTACI

Per maggiori informazioni, visitate il nostro sito web
www.lallemandbrewing.com

Per qualsiasi tipo di richiesta, contattaci via email
all'indirizzo di posta elettronica
brewing@lallemand.com