

MASTERZYM® ACDC

ACETO-LATTATO DECARBOSSILASI PER LA LAVORAZIONE DELLA BIRRA

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® ACDC è ottenuto dalla fermentazione di ceppi classici di *Bacillus licheniformis*.

CARATTERISTICHE

L'impiego di MASTERZYM® ACDC previene la formazione del diacetile nella birra, ed è un enzima chiave nella maturazione rapida della birra "verde", facilitandone l'armonizzazione del gusto.

MASTERZYM® ACDC converte l'alfa aceto lattato direttamente in acetoino.

MASTERZYM® ACDC riduce sensibilmente il tempo che la birra impiega a maturare. Si consiglia di aggiungerlo direttamente prima della fermentazione.

APPLICAZIONI

MASTERZYM® ACDC è facile da utilizzare. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono dal processo

DOSAGGIO

MASTERZYM® ACDC mostra i migliori risultati se usato come segue:

Applicazioni	Dosaggio	Raccomandazioni
Fermentazione	1 - 2 ml/hl	Aggiungere prima della fermentazione

PACKAGING

Il prodotto è disponibile in confezione da 100 g, 1 Kg o in tanica di plastica da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Il prodotto va stoccato nella confezione originale a temperature di 4 - 8 °C per mantenere la massima attività enzimatica. Se si rispettano queste condizioni, in confezione originale, la shelf life del prodotto è di 18 mesi. A 20°C l'attività è inalterata per i primi 3 mesi, dopodiché si considera una perdita del 1,5 % al mese

PERICOLOSITA'

In base alla legislazione vigente il prodotto è da considerarsi: pericoloso. Fare riferimento alla MSDS.