

MASTERZYM® GA4B

GLUCOAMILASI ALTAMENTE EFFICACE PER LAVORAZIONE DEI CEREALI, PER LA PRODUZIONE BIO-ETANOLO E BIRRA

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® GA4B è ottenuto dalla fermentazione di ceppi selezionati di *Aspergillus niger*; si tratta di un enzima per la saccarificazione delle destrine ottenute dalla liquefazione dell'amido.

CARATTERISTICHE

MASTERZYM® GA4B è una α -1,4-D-glucosidasi che idrolizza il legame 1,4 negli amidi; inoltre divide anche i legami 1,6 α rendendolo, per questo, molto efficace. Contiene, inoltre, α -amilasi acide ma è estremamente scarso in trans-glucosidasi. Il prodotto è liquido ed è aggiunto di conservanti quali sorbato di potassio e benzoato di sodio (E202 e E211).

APPLICAZIONI

MASTERZYM® GA4B è facile da utilizzare. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono da processo.

DOSAGGIO

MASTERZYM® GA4B dopo essere stato diluito 5-10 volte con acqua di rubinetto, può essere aggiunto direttamente al tank durante la fase di riempimento.

Condizioni ottimali di impiego: pH 4.2 – 4.6 e 62 °C.

Applicazione	Dosaggio	Raccomandazioni
Saccarificazione degli amidi	usare a 400-500 g per ton di cereale	pH 3.0-5.5 temperature 40 – 64°C.
Attenuazione birra	5 Kg/t grist durante mashing 5 g/hl durante la fermentazione	

L'enzima incrementa l'attività all'incremento della temperatura, oltre i 64 °C la stabilità dell'enzima decresce rapidamente.

PACKAGING

Il prodotto è disponibile in confezione da 1 Kg, tanica di plastica da 25 kg o IBC da 1000 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.