

# MASTERZYM® TA

COMPLESSO DI BETA GLUCANASI COMPLEX PER LA BIRRIFICAZIONE

## COMPOSIZIONE

MASTERZYM® TA è un complesso di  $\beta$ -glucanasi liquida prodotto dalla fermentazione di diversi microorganismi selezionati.

## CARATTERISTICHE

MASTERZYM® TA è una combinazione di differenti enzimi esogeni che permettono di ottenere birre a partire da cereali non maltati diversi dall'orzo fino al 50% della ricetta.

L'applicazione di MASTERZYM® TA permette una sensibile riduzione dei costi di produzione delle materie prime e incrementa la resa di produzione degli impianti.

Il prodotto ha attività quali beta glucanasi, cellulasi, emi cellulasi, xilanasi e proteasi, che lavorano in sinergia tra di loro e con gli enzimi endogeni del malto.

## APPLICAZIONI

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

## DOSAGGIO

MASTERZYM® TA è facile da utilizzare, si aggiunge diluendolo 1:10 con acqua di rete non clorata. Mescolare con cura per migliorare il contatto.

Applicazione	Dosaggio	Raccomandazioni
Birrificazione	200 - 500 g / ton di cereale	pH 5,4 - 5,8 in processo di infusione con tre steps di temperature

## PACKAGING

Il prodotto è disponibile in confezione da 1 Kg o 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.