

MASTERZYM® TA

COMPLESSO DI BETA-GLUCANASI PER LA BIRRIFICAZIONE

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® TA è un formulato liquido di enzimi beta-glucanasi prodotto dalla fermentazione di *Talaromyces emersonii*. MASTERZYM® TA idrolizza i beta-glucani e le emicellulose presenti nelle materie prime, rendendo quindi più rapida ed efficiente la separazione del mosto.

APPLICAZIONI

MASTERZYM® TA è un complesso enzimatico sviluppato per rendere più rapida ed efficiente la separazione del mosto, sia nel caso di malti meno modificati, che per l'utilizzo di altri cereali non maltati o di produzioni in *high-gravity*.

DOSAGGIO

MASTERZYM® TA non necessita di pre-diluizione, ma può essere aggiunto direttamente nel tino di ammostamento durante il *mash-in*.

Condizioni ottimali di utilizzo: pH 4.2 – 5.8 e 60 – 80 °C

Applicazioni	Dosaggio	Raccomandazioni
Filtrazione mosto	100 – 200 g per ton di cereale	Aggiungere all'inizio del <i>mash-in</i>

CONFEZIONAMENTO

Bottiglia da 1 kg

Tanica da 25 kg

STOCCAGGIO

Il prodotto va conservato nell'imballo originale a temperature comprese tra 4 – 8 °C per conservare la massima attività.

Se si rispettano queste condizioni la *shelf life* del prodotto è di 18 mesi.

RISCHI

In accordo con le regole vigenti, il prodotto è classificato: vedi MSDS