

PACKAGING

Il prodotto è disponibile in boccetta da 100 g e in bottiglia da 1 kg.

COMPOSIZIONE

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

L'attività enzimatica corrisponde a >2000 u/g.

Il prodotto è stabilizzato con glicerolo.

Si dichiara che MASTERZYM® ACDC:

- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)
- è prodotto da organismi non OGM (dichiarazione disponibile su richiesta)
- Approvato Kosher

RISCHI

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

Scheda tecnica del 08.05.2025

CARATTERISTICHE

ALFA ACETOLATTATO DECARBOSSILASI PER LA PRODUZIONE DI BIRRA

L'impiego di MASTERZYM® ACDC previene la formazione del diacetile nella birra, ed è quindi un enzima chiave per rendere più rapida la maturazione, eliminando la necessità della sosta del diacetile.

MASTERZYM® ACDC converte l'alfa-acetolattato direttamente in acetoino.

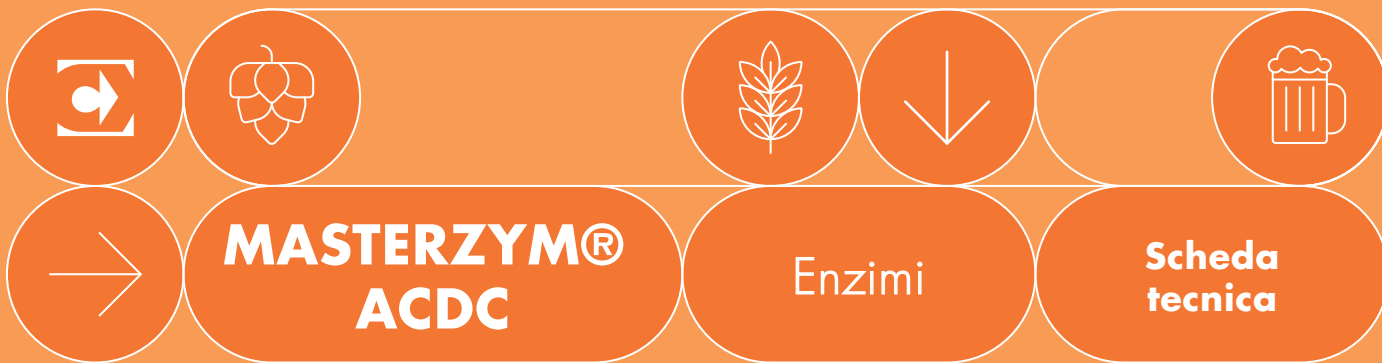
L'utilizzo di MASTERZYM® ACDC inoltre previene la formazione di diacetile che causata dalla ripartenza della fermentazione successiva al dry-hopping.

L'intensità del colore può variare nei diversi lotti, ma non è un indicatore dell'attività enzimatica.

**Per l'impiego di MASTERZYM® ACDC
attenersi alle norme di legge vigenti in
materia.**

APPLICAZIONI

MASTERZYM® ACDC non necessita di pre-diluizione, e può essere aggiunto direttamente al mosto/birra da trattare. Inoltre, presenta un ampio intervallo di temperatura di reazione, da 4 a 70 °C, e di tolleranza al pH 3,0 - 7,5.



DOSAGGIO

Applicazioni	Dosaggio	Raccomandazioni
Fermentazione	1 – 4 ml/hl	Aggiungere prima della fermentazione
Dry-hopping	1 – 4 ml/hl	Aggiungere in concomitanza al dry-hopping

STOCCAGGIO

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