



**MASTERZYM®  
ALC-3**

**Enzimi**

**Scheda  
tecnica**

#### PACKAGING

Il prodotto è disponibile in bottiglia da 500 g.

#### COMPOSIZIONE

MASTERZYM® ALC-3 contiene glucosio ossidasi è ottenuto da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*.

L'attività enzimatica corrisponde a 10000 u/g.

Il prodotto contiene destrine.

Si dichiara che MASTERFRUIT® CLEAR:

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

#### PERICOLOSITA'

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

Scheda tecnica del 08.05.2025

#### CARATTERISTICHE

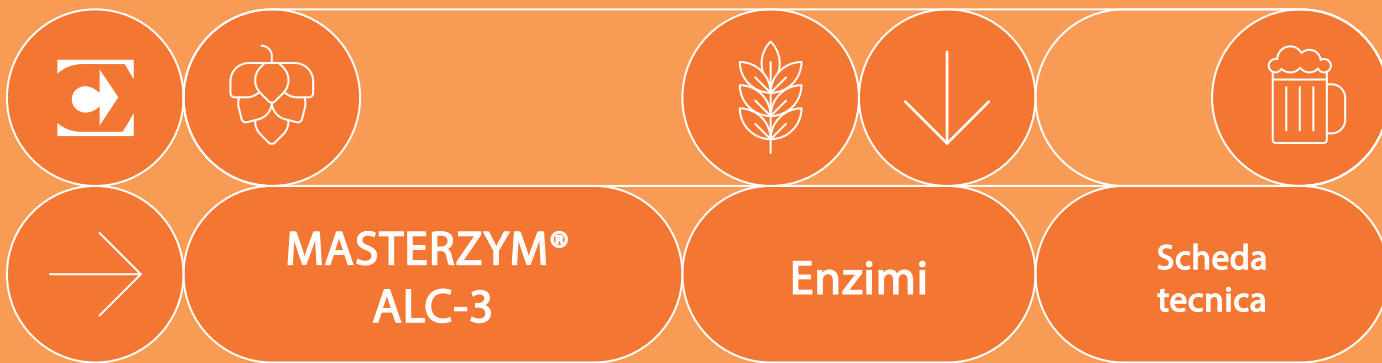
##### GLUCOSIO OSSIDASI MICRO-GRANULARE PER LA PRODUZIONE DI BIRRA

MASTERZYM® ALC-3 è una glucosio ossidasi che converte il glucosio in acido gluconico, aumentando l'acidità e diminuendo la dolcezza percepita in birre dall'elevato grado zuccherino residuo (es. birre a basso contenuto alcolico prodotte con ceppi di lievito maltosio-negativi). Come effetto secondario positivo, la glucosio ossidasi aggiunta durante l'ammontamento funge da sequestrante dell'ossigeno, limitando l'ossidazione a caldo e contribuendo positivamente alla shelf-life della birra finita. L'intensità del colore può variare nei diversi lotti, ma non è un indicatore dell'attività enzimatica.

#### IMPIEGHI

MASTERZYM® ALC-3 va aggiunto all'inizio dell'ammontamento, prevedendo uno step iniziale a 55 - 60 °C per 10 minuti. Quindi si può procedere con i successivi step di ammontamento come da ricetta. Se si necessita di dosare il prodotto in forma liquida, è sufficiente preparare una soluzione nel rapporto di 1 a 4 (peso su volume) nell'acqua utilizzata per la produzione, a temperatura ambiente.

**Per l'impiego di MASTERZYM® ALC-3 attenersi alle norme di legge vigenti in materia.**



## DOSAGGIO

Condizioni ottimali di utilizzo: pH 4.5 – 6.5 e 20 - 60 °C.

| Applicazioni                   | Dosaggio                              | Raccomandazioni                                                                        |
|--------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Aumento dell'acidità percepita | 1 - 2 kg di enzima per ton di cereale | Aggiungere all'inizio dell'ammostamento, eseguendo uno step a 55 - 60 °C per 10 minuti |

## CONSERVAZIONE

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 24 mesi.