

PACKAGING

Il prodotto è disponibile in boccetta da 100 g, bottiglia da 500 g, taniche da 5 e 20 kg.

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® CHI L è una preparazione enzimatica contenente endo-peptidasi altamente specifica ottenuta da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*. Agisce infatti selettivamente sul gruppo carbossilico dell'amminoacido prolina, il quale è sempre presente sia nelle proteine causanti torbidità che nel glutine.

L'attività enzimatica corrisponde a ≥ 10 u/g.

Il prodotto è stabilizzato con glicerolo.

Si dichiara che MASTERZYM® CHI L:

- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)
- è un prodotto non OGM, il microrganismo produttore è stato migliorato utilizzando tecniche biotecnologiche (self-cloning) (dichiarazione disponibile su richiesta)
- Approvato Kosher

PERICOLOSITÀ

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

CARATTERISTICHE

ENDOPEPTIDASI PER LA PRODUZIONE DI BIRRA

MASTERZYM® CHI L scinde le proteine causanti torbidità ed il glutine in peptidi più semplici. Di conseguenza, con l'utilizzo corretto di MASTERZYM® CHI L è possibile aumentare la stabilità colloidale della birra, e ridurre i livelli di glutine al di sotto dei 20 ppm. Grazie all'elevata specificità di questo enzima, tutti gli altri aspetti sensoriali della birra come sapore, corpo, schiuma, non vengono impattati. Densità 1,1 g/ml.

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

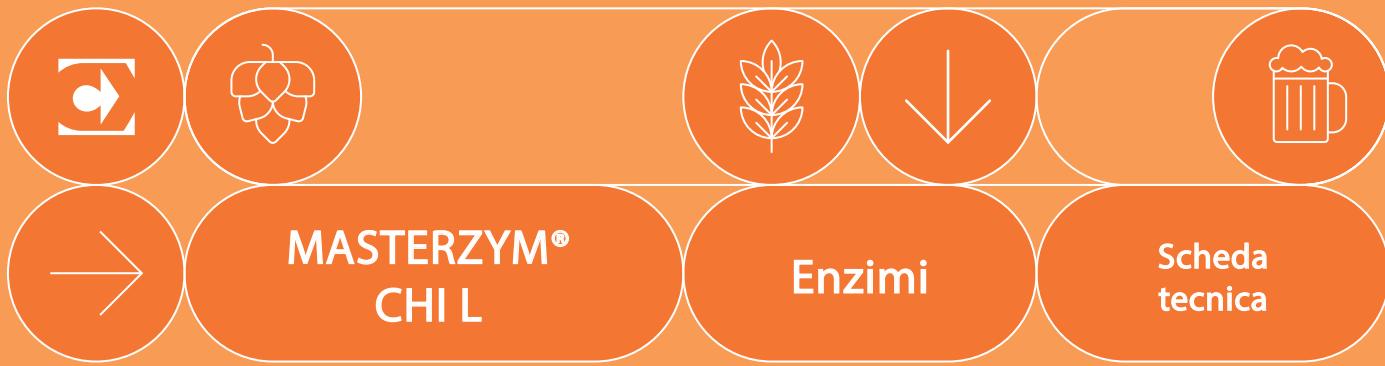
IMPIEGHI

MASTERZYM® CHI L è facile da utilizzare, e può essere impiegato nella lavorazione della frutta, in particolare per la macerazione delle mele.

Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono da processo.

Per l'impiego di MASTERZYM® CHI L attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

Scheda tecnica del 06.05.2025



DOSAGGIO

MASTERZYM® CHI L si aggiunge nel mosto raffreddato, in concomitanza all'aggiunta del lievito. Non è necessario pre-diluire il prodotto. Il dosaggio consigliato varia in base all'obbiettivo (stabilità colloidale o deglutinizzazione) e alla ricetta ([°]Plato iniziale, temperatura di fermentazione, presenza/assenza di frumento e altri cereali; IBU>40; etc). Per indicazioni generali sui range di utilizzo fare riferimento alla tabella sottostante (Densità prodotto 1,1 g/ml).

Per un dosaggio preciso in base alla vostra ricetta, contattare il nostro servizio tecnico.

APPLICAZIONE	DOSAGGIO	RACCOMANDAZIONE
Stabilità colloidale	1,5 – 3 ml/hl	Aggiungere prima della fermentazione
Riduzione del glutine	3 – 10 ml/hl	Aggiungere prima della fermentazione; valutare l'utilizzo di un chiarificante ausiliario o di filtrazione/centrifugazione

CONSERVAZIONE

Il prodotto va stoccatto 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 36 mesi.