



**MASTERZYM®
GA4B**

Enzimi

**Scheda
tecnica**

PACKAGING

Il prodotto è disponibile in bottiglia da 1 kg.

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® GA4B è ottenuto dalla fermentazione di ceppi selezionati di *Aspergillus niger*; si tratta di un enzima per la saccarificazione delle destrine ottenute dalla liquefazione dell'amido.

L'attività enzimatica corrisponde a >500 u/g.

Il prodotto è liquido, stabilizzato con glicerolo, ed è aggiunto di conservanti in piccole quantità quali sorbato di potassio e benzoato di sodio.

Si dichiara che MASTERZYM® GA4B:

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

PERICOLOSITA'

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

Scheda tecnica del 25.03.2025

CARATTERISTICHE

GLUCOAMILASI ALTAMENTE EFFICACE PER LA PRODUZIONE DELLA BIRRA

MASTERZYM® GA4B è un enzima in grado di idrolizzare i legami glicosidici $\alpha(1-4)$ e $\alpha(1-6)$ nell'amido, liberando glucosio durante la fase di saccarificazione o durante la saccarificazione e la fermentazione alcolica simultanea.

MASTERZYM® GA4B è quindi in grado di saccarificare completamente l'amido.

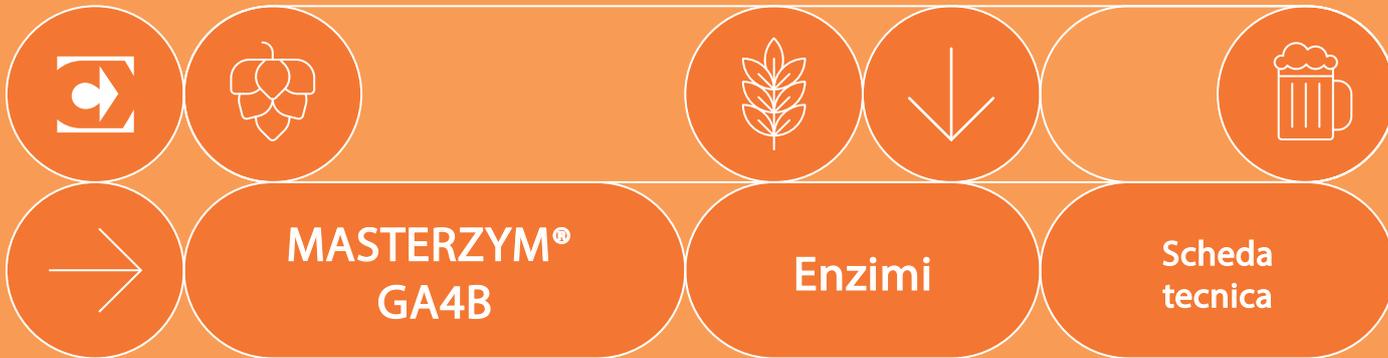
Contiene, inoltre, α -amilasi acide ma è estremamente scarso in trans-glucosidasi.

L'intensità del colore e la torbidità possono variare nei diversi lotti, ma non sono indicatori dell'attività enzimatica.

IMPIEGHI

MASTERZYM® GA4B è facile da utilizzare. Se impiegato durante l'ammostamento, permette di aumentare in base al dosaggio la fermentescibilità del mosto; se aggiunto in fermentazione, invece, aumenta in modo significativo l'attenuazione finale. L'enzima viene inattivato in 10 minuti a 85 °C. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono da processo.

Per l'impiego di MASTERZYM® GA4B attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



DOSAGGIO

MASTERZYM® GA4B va pre-diluito con un volume di acqua 5-10 volte superiore prima di essere aggiunto al mash o nel fermentatore; permette di ottenere risultati di fermentescibilità molto diversi, in base al dosaggio e alla fase di utilizzo. Condizioni ottimali di impiego: pH 3.5 – 5.2 e 62°C.

Applicazione	Dosaggio	Raccomandazioni
Ammostamento	600 – 800 g / ton cereale	Aggiungere all'inizio del <i>mash-in</i>
Fermentazione	1,5 – 6 g/hl	Aggiungere nel fermentatore in concomitanza all'inoculo

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 24 mesi.