

MASTERZYM® ACDC

ACETOLATTATO DECARBOSSILASI PER LA PRODUZIONE DI BIRRA

COMPOSIZIONE

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

CARATTERISTICHE

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*.

APPLICAZIONI

MASTERZYM® ACDC non necessita di pre-diluizione, e può essere aggiunto direttamente al mosto/birra da trattare.

DOSAGGIO

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

CONFEZIONAMENTO

Bocchetta da 100 g

Bottiglia da 1 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