

MASTERZYM® AHT4B

ALFA-AMILASI TERMOSTABILE PER LA PRODUZIONE DI BIRRA

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® AHT4B è ottenuto da fermentazione di *Bacillus licheniformis*.

CARATTERISTICHE

MASTERZYM® AHT4B è un enzima endo-alfa-amilasi per la liquefazione dell'amido. Agisce sui legami α -1,4 riducendo rapidamente la viscosità del mosto e producendo destrine solubili, maltosio e piccola quantità di glucosio. Lavora in un ampio range di temperatura.

APPLICAZIONE

Diluire MASTERZYM® AHT4B in un piccolo volume di acqua prima di aggiungerlo nel tino di ammostamento o di cottura. Può essere utilizzato sia durante un ammostamento ad infusione o *multi-step* per facilitare la liquefazione dell'amido e massimizzare l'azione delle beta-amilasi, sia nel tino di cottura dei cereali, per la gelatinizzazione dei succedanei non maltati.

DOSAGGIO

Condizioni ottimali di utilizzo: pH 5.5 – 7.0; 90 - 95 °C e concentrazione di ioni calcio maggiore di 70 ppm

Applicazioni	Dosaggio	Raccomandazioni
Infusion o multi-step mash	200-300 g per ton di cereale	pH 5.0 - 6.0 e temperature tra 60 - 70 °C
Liquefazione amidi nel tino cottura cereali non maltati	350-420 g per ton di succedanei	pH 6.0 - 7.0 e temperature tra 90 - 100 °C

CONFEZIONAMENTO

Bottiglia da 1 kg
Tanica da 25 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