

# MASTERZYM® ALC-3

GLUCOSIO OSSIDASI MICRO-GRANULARE PER LA PRODUZIONE DI BIRRA

## COMPOSIZIONE

MASTERZYM® ALC-3 è ottenuto da *Aspergillus niger*.

## CARATTERISTICHE

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'ammestamento funge da sequestrante dell'ossigeno, limitando l'ossidazione a caldo e contribuendo positivamente alla *shelf-life* della birra finita.

## APPLICAZIONE

MASTERZYM® ALC-3 va aggiunto all'inizio dell'ammestamento, prevedendo uno step iniziale a 55 - 60 °C per 10 minuti. Quindi si può procedere con i successivi step di ammestamento 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.

## 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'ammestamento, eseguendo uno step a 55 - 60 °C per 10 minuti

## CONFEZIONAMENTO

Bottiglia da 500 g  
Tanica da 20 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

SCHEDA TECNICA DEL: 16/01/2025\_REV01/25