

MASTERZYM® CHI L

ENDOPEPTIDASI PER LA PRODUZIONE DI BIRRA

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® CHI L contiene un enzima endo-peptidasi altamente specifico che agisce selettivamente sul gruppo carbossilico dell'amminoacido prolina. Questo amminoacido è sempre presente sia nelle proteine causanti torbidità che nel glutine.

CARATTERISTICHE

MASTERZYM® CHI L scinde le proteine causanti torbidità ed il glutine in peptidi innocui. 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.

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'obiettivo (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

Applicazioni	Dosaggio	Raccomandazioni
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

CONFEZIONAMENTO

Bocchetta da 100 g

Bottiglia da 500 g

Tanica da 5 kg e 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