

MASTERZYM® GA4B

GLUCOAMILASI ALTAMENTE EFFICACE PER PRODUZIONE DI BIRRA

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® GA4B è un enzima altamente concentrato ottenuto dalla fermentazione di ceppi selezionati di *Aspergillus niger*.

CARATTERISTICHE

MASTERZYM® GA4B è un enzima eso glucosidasi in grado di idrolizzare il legame glicosidico lineare alfa-1,4 e ramificato alfa-1,6 dell'amido, liberando glucosio. Per questa sua azione il MASTERZYM® GA4B è in grado di saccarificare completamente l'amido.

APPLICAZIONI

MASTERZYM® GA4B va pre-diluito con un volume di acqua 5-10 volte superiore prima di essere aggiunto al *mash* o nel fermentatore. Se utilizzato durante l'ammestamento, 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.

DOSAGGIO

MASTERZYM® GA4B 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
Ammestamento	600 – 8000 g per ton di cereale	Aggiungere all'inizio del <i>mash-in</i>
Fermentazione	1,5 – 6 g/hl	Aggiungere nel fermentatore in concomitanza all'inoculo

CONFEZIONAMENTO

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