

MASTERZYM® XT PLUS

BLEND DI ALFA-AMILASI, BETA-GLUCANASI E PROTEASI PER LA PRODUZIONE DI BIRRA

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® XT PLUS è ottenuto una miscela di alfa-amilasi (da *Bacillus licheniformis*), endo-1,4-beta-glucanasi (da *Talaromyces emersonii*) e proteasi (da *Bacillus amyloliquefaciens*).

CARATTERISTICHE

MASTERZYM® XT PLUS è una miscela di enzimi appositamente studiata per emulare la composizione enzimatica del malto d'orzo. Il mix di amilasi, beta-glucanasi e proteasi contribuisce a migliorare la resa di saccharificazione, i tempi di filtrazione e la composizione azotata del mosto, senza intaccare le proteine favorevoli per la schiuma. Utilizzato per migliorare le rese di ammostamento sia nel caso di utilizzo di 100% malto d'orzo, che per birre con importanti quantità di orzo non maltato o altri succedanei dal basso potere enzimatico.

APPLICAZIONE

MASTERZYM® XT PLUS va aggiunto all'inizio dell'ammostamento. La presenza di sufficienti concentrazioni di calcio migliora la performance degli enzimi amilolitici presenti (quantità ideale 100 ppm di calcio). Gli enzimi presenti vengono successivamente denaturati durante la bollitura del mosto.

DOSAGGIO

Condizioni ottimali di utilizzo: pH 5.2 – 5.8 e 53 - 72 °C.

Applicazioni	Dosaggio	Raccomandazioni
Aumento resa di estrazione e velocità filtrazione	50-200 g per ton di cereale	Quantità di cereali non maltati inferiori al 30%
Aumento resa di estrazione e velocità filtrazione	300-500 g per ton di cereale	Quantità di cereali non maltati comprese tra 30% e 50%

CONFEZIONAMENTO

Bottiglia da 1 kg
Tanica da 20 kg

STOCCAGGIO

Il prodotto va conservato nell'imballo originale a temperature comprese tra 2 – 6 °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