



Beerzym® Amber95

Hochkonzentrierte, thermostabile β -Glucanase für den Kolloidabbau bei höheren Einmischtemperaturen und beim Rohfruchteinsatz

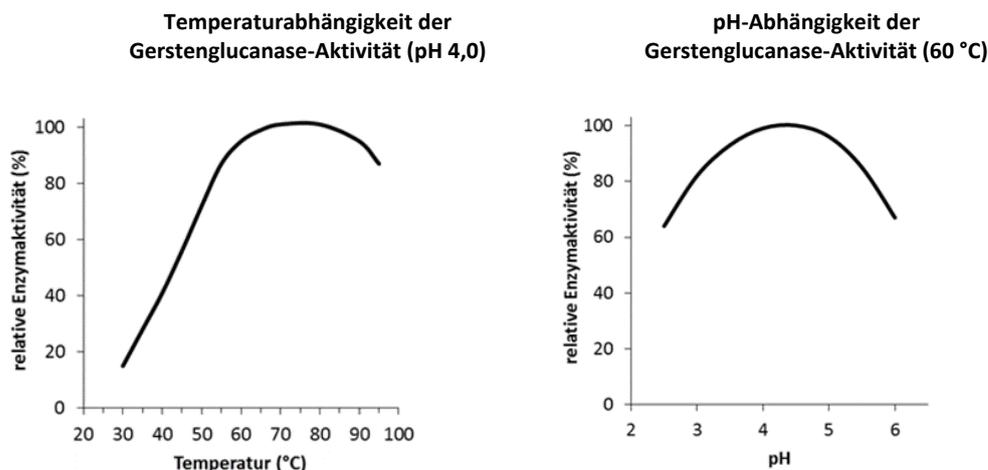
Produktlerläuterung

Beerzym® Amber95 ist eine hochkonzentrierte und extrem hitzestabile (bis 95 °C) β -Glucanase mit starker Xylanase- und Cellulase-Begleitaktivität. Für den effizienten Glucan- und Pentosanabbau in Braumaischen und zur Verbesserung der Filtrationsleistung in Brauereien, sowohl im Läuterbottich und Maischefilter als auch in der finalen Bierfiltration.

Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Deutliche Senkung der β-Glucankonzentration (β-1,3 und β-1,4-Glucane bzw. Gerstenglucane) • Dadurch Verbesserung der Filtration im Sudhaus beim Läutern und in der finalen Getränkefiltration • Insbesondere beim Einsatz von unvermälztem Getreide (Gerste, Weizen, Roggen, Hafer, Sorghum, Emmer, Buchweizen, Urkorn) oder zum Ausgleich von Qualitätsschwankungen beim Gerstenmalz • Ideal für Hoch-Kurz-Maischverfahren, da der Abbau von β-Glucanen bis zu einer Temperatur von 95 °C gewährleistet wird
----------	--

Der Einsatz von Beerzym® Amber95 ist nach § 9 Abs. 6 des Vorläufigen Biergesetzes (BierG) und damit im Rahmen des deutschen Reinheitsgebotes nicht zulässig. Weitere anzuwendende nationale oder internationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen.

Die Abbildungen 1 und 2 zeigen den Einfluss der Temperatur und des pH-Wertes auf die Enzymaktivität von Beerzym® Amber95.



Dosage

	mL/1.000 kg Schüttung
Dosage	70 - 150
Empfehlung	Die Wirksamkeit ist abhängig von der Zugabemenge, der Temperatur und der Einwirkzeit. Um eine optimale Effektivität des Enzyms zu gewährleisten, empfehlen wir die Zugabe in das Einmischwasser vor Schrotzugabe. Die entsprechende Enzymmenge pro Gebinde mit etwas Flüssigkeit verdünnen, um eine bessere und gleichmäßige Verteilung zu erreichen.

Lagerung

Die optimale Lagerung ist bei 0 - 10 °C. Höhere Lagertemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit. Temperaturen über 25 °C sind zu vermeiden. Anbruchgebände dicht verschließen und baldmöglichst aufbrauchen.



ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).