



# EnerZyme® ALPHA

Stärkeabbau in Frucht- und Getreideprodukten

## Produkterläuterung

EnerZyme® ALPHA ist ein flüssiges, hochkonzentriertes amylolytisches Enzympräparat zum Abbau von Stärke und Dextrinen in einem Temperaturbereich von 12 °C - 55 °C. EnerZyme® ALPHA kombiniert rasche Zuckerfreisetzung und sichere Dextrinierung auch bei stark sauren Säften. Das Enzym unterstützt den physikalischen Lösevorgang als Voraussetzung für den Stärkeabbau. EnerZyme® ALPHA ist fädchenfrei und wird durch Klärschönung bzw. eine geeignete Filtration zuverlässig entfernt.

## Dosage

Enzymdosagen sind abhängig von Rohware, Reifezustand, Temperatur und Einwirkzeit. Die notwendige Dosierung sollte durch Dosierungsvariationen mit Hilfe des Jodtests ermittelt werden.

Richtwerte für typische Anwendungen	mL / 1.000 L oder t
Apfelsaft Kaltklärung	15 - 30
Apfelsaft Heißklärung	10 - 20
Säfte / Pürees aus tropischen Früchten (z. B. Banane, Maracuja)	bis 70
(Teilweise) Verzuckerung von Getreiderohstoffen (Hafermilch, Brennmaische)	Individuell, je nach Anforderung und Reaktionsbedingungen
Unvermälztes Getreide im Brauprozess (Gerste, Roggen, Weizen)	150 - 300

EnerZyme® ALPHA wird in kaltem Leitungswasser zu einer 5 bis 10%igen Lösung verdünnt. Die Dosierung erfolgt direkt in die Saftleitung bzw. einen Enzymierungsbehälter.

## Lagerung

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