

## Prodooze ALFA

Alfa-amilase termo-estável

Enzima alfa-amilase de *Bacillus licheniformis*. Tem capacidade de quebrar as ligações  $\alpha$ -1,4 do amido, mesmo em altas temperaturas. Garante a hidrólise do amido, complementando a ação da alfa-amilase presente no malte.

- Fornece rápida e eficiente redução de viscosidade durante liquefação do adjunto sólido;
- Permite o uso em baixa relação de água para grist;
- Excelente desempenho em liquefação de adjunto;
- Reduz custo energético do processo de quebra do amido.

Tipicamente usada para:

- Produzir mosto com adjuntos sólidos como arroz ou milho.
- Complementar a ação da alfa-amilase do malte

Também usada para hidrólise do amido que tenha eventualmente permanecido no mosto após a mosturação.

**Quebra o amido do malte e/ou dos adjuntos sólidos**

**Reduz o custo energético para hidrólise de adjuntos sólidos**



Teste de Iodo Positivo



Teste de Iodo Negativo

### Na mosturação de adjuntos:

Dosar no cozinhador antes do cozimento.

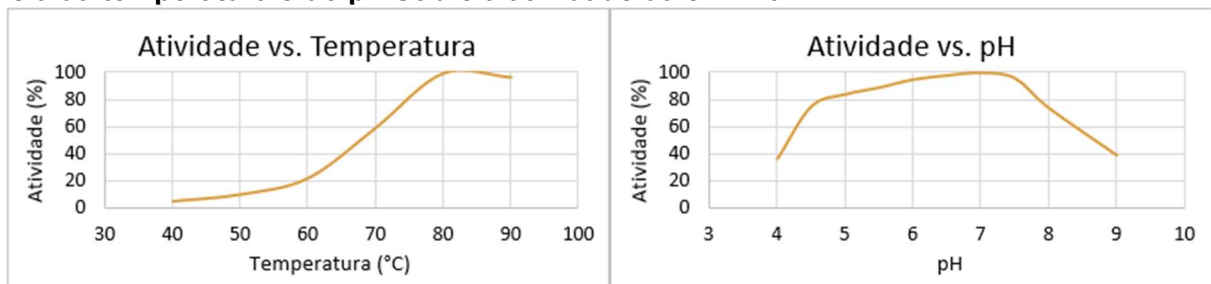
Dosagem: entre 100 e 600 ml enzima/ton de adjunto. A **Prodooze ALFA** tem temperatura ótima de 80-90°C, mas mantém cerca de 80% de sua atividade máxima a 75°C.

### Na mosturação do malte:

Dosar a qualquer momento da mostura; a atividade será maximizada quanto maior for o tempo de contato com o mosto.

Dosagem 50 a 200 ml enzima/ton de cereais (malte + adjuntos)

### Influência da temperatura e do pH sobre a atividade da enzima:



**Apresentação:** preparação enzimática líquida, em frascos de 30 g, 1 kg ou 5 kg, ou bombonas de 20 kg.

**Armazenagem:** abaixo de 20°C, de preferência em câmara fria. **Validade:** 2 anos

### Cuidados:

Enzimas podem causar irritação na pele ou nos olhos e a inalação dos vapores pode causar irritação em indivíduos mais suscetíveis. Utilizar equipamentos de proteção individual para evitar o contato com a pele e os olhos, e a inalação de vapores do produto.

Enzimas são coadjuvantes de tecnologia: produtos utilizados para auxiliar o processo produtivo, melhorando sua eficiência e/ou melhorando a qualidade da cerveja produzida. Estão permitidos pela ANVISA na RDC 64 / 2011 e seu uso **dispensa** declaração no rótulo da cerveja.