

Prodooze BG

Beta-glucanase

Enzima beta-glucanase de alta performance, com atividades também de xilanase e arabinoxilanase

Ideal para **maximizar o rendimento de extrato do malte** na fabricação e **obter uma filtração perfeita do mosto e da cerveja, com alto brilho e pressão de operação reduzida.**

Também ideal para mostos com trigo, cevada, aveia ou com alta carga de malte.

Reduz a viscosidade do mosto, permitindo filtração mais rápida e mosto mais limpo, devido menor necessidade de afofamento e menor compactação do bagaço.

Aumenta o rendimento do malte:

- Promove o fluxo mais homogêneo do líquido por todo o bagaço (sem caminhos preferenciais);
- Quebra as paredes de hemicelulose, permitindo que o amido seja exposto para a ação das amilases.

Mais rendimento

Ganho de tempo

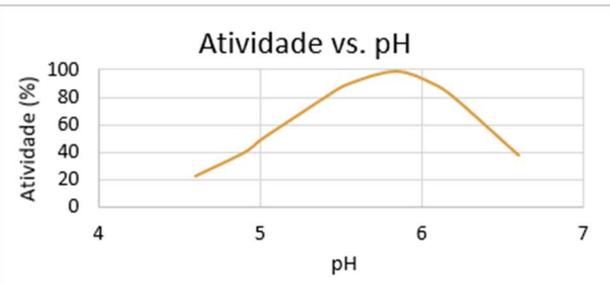
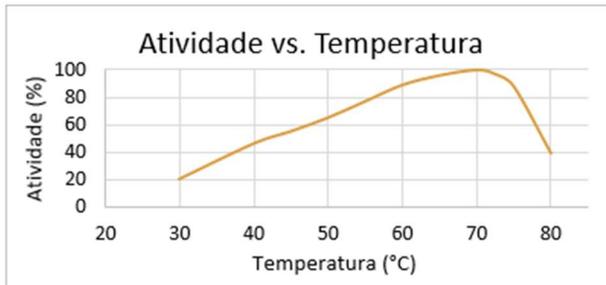
Melhor qualidade



Aplicação:

Dosar na arriada do malte, após metade da arriada. Dosagem: entre 150 e 200 g enzima/ton de malte.

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 20kg.

Armazenagem: abaixo de 20°C, de preferência em câmara fria. **Validade:** 1 ano

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.