

Prodooze ALFA

Alfa-amilase termoestável

Enzima alfa-amilase de *Bacillus licheniformis*. Tem capacidade de quebrar as ligações α -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 e esteja causando turbidez na cerveja.

Aplicação:
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.

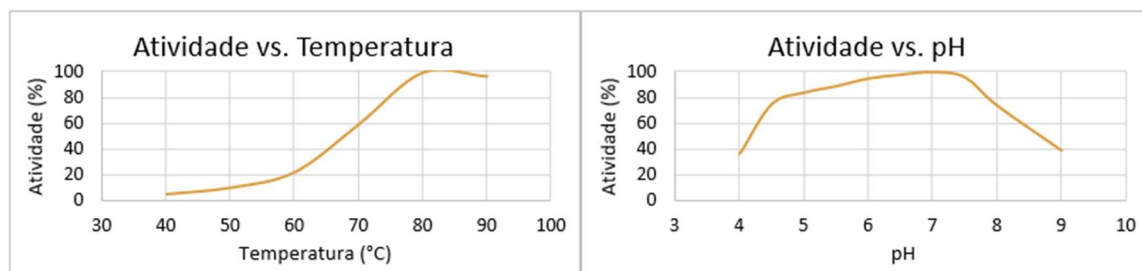
Na mosturação do malte:

Dosar a qualquer momento da mostura; um maior tempo de contato maximiza a ação da enzima.

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

Na maturação:

Dosar e garantir homogeneização com toda a cerveja. Um tempo de contato mínimo de 12h é necessário devido à baixa temperatura. Dosagem: 100g enzima/ton de cereais (malte + adjuntos).

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


☒ **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

Apresentação: preparação enzimática líquida, em frascos de 30 g, 1 kg ou 5 kg, ou bombonas de 28 kg.

Armazenagem: abaixo de 20°C, de preferência em câmara fria.

Validade: 2 anos

Prodooze ALFA

Alfa-amilase termoestável

Especificações:

Parâmetro	Especificação	Unid.
Alfa-amilase	13775 – 15225	UAA/g
Aparência	Líquido, amarelo a marrom	
pH	5,8 – 6,5	
Densidade 20°C	1,15 – 1,19	g/ml
Contagem total	0 – 10000	UFC/ml
Coliformes	0 – 30	UFC/ml

Parâmetro	Especificação	Unid.
E. coli	Ausente em 25ml	
Salmonella	Ausente em 25ml	
Bolores	0 – 10	Em 1 ml
Leveduras	0 – 10	Em 1 ml
Bactérias lácticas	0 – 10	Em 1 ml

Declaração de Alergênicos:

Não possui nenhum dos alergênicos listados na RDC 727/2022

Aspectos Regulatórios

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.

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.