

Prodooze AMG

Amiloglucosidase (ou glucoamilase)

Enzima amiloglucosidase (ou AMG ou glucoamilase) para hidrólise mais completa do amido. Tem capacidade de quebrar as ligações α -1,4 e α -1,6 das cadeias de amilopectina, levando à conversão de dextrinas em açúcares fermentescíveis. Amplia a hidrólise do amido além da capacidade da alfa- e beta-amilases presentes no malte.

Ideal para **maximizar a conversão do amido em açúcares fermentáveis, resultando numa cerveja mais seca (baixo corpo) e com maior teor alcoólico**. Tipicamente usada para produção de cervejas secas, como Brut IPA ou cervejas light, por exemplo.

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

Aplicação:
Na mostura:

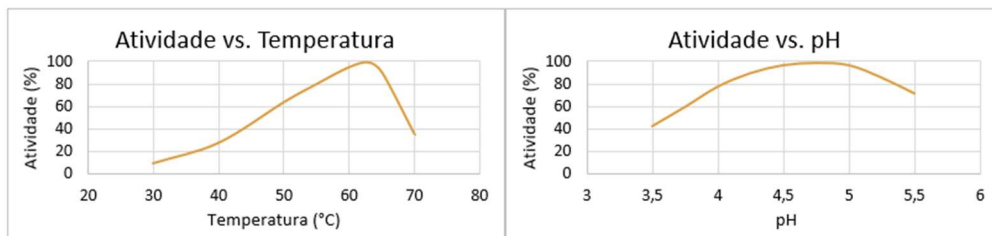
Dosar durante a arriada do malte, após metade da arriada.

Dosagem normal: entre 250 e 1200 ml enzima/ton. de malte. A **Prodooze AMG** tem temperatura ótima de 63°C, portanto, para maximizar a fermentabilidade do mosto, prolongar repouso a 63-65°C. Outra forma de maximizar a quebra do amido é o aumento da dosagem para até 5000 ml/ton. malte.

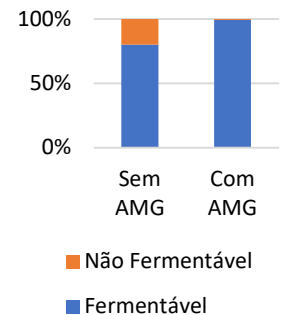
Na fermentação / maturação:

Para maximização da hidrólise do amido é recomendada a dosagem no mosto frio: 2 a 5 ml/hl.

Tipicamente, para cervejas Brut, se faz uma dosagem de 1000 ml/ton na mostura acrescida de 2 ml/hl na fermentação. O excesso de dosagem na brassagem pode resultar em repressão catabólica da levedura devido ao excesso de glicose no mosto.

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

☒ **Mais álcool**
☒ **Cerveja mais seca**

Açúcares do mosto



Apresentação: preparação enzimática líquida, em frascos de 30 g, 1 kg ou 5 kg, ou bombonas de 25 kg.

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

Validade: 1 ano

Especificações:

Parâmetro	Especificação	Unid.
Glucoamilase	311 – 380	UGA/g
Aparência	Líquido, amarelo a marrom	
pH	4,0 – 5,0	
Densidade 20°C	1,08 – 1,14	g/ml
Contagem total	0 – 10000	UFC/ml
Coliformes	0 – 15	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

Prodooze AMG

Amiloglucosidase (ou glucoamilase)

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.