

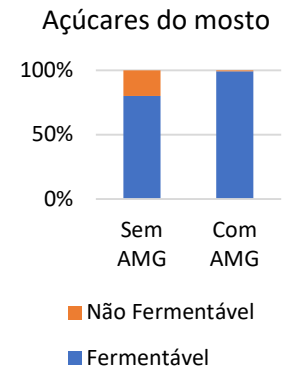
**Prodooze AMG**

Amiloglucosidase (ou glucoamilase)

Enzima amiloglucosidase (ou AMG ou glucoamilase) para hidrólise mais completa do amido. Tem capacidade de quebrar as ligações  $\alpha$ -1,4 e  $\alpha$ -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.

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

**Na mostura:**

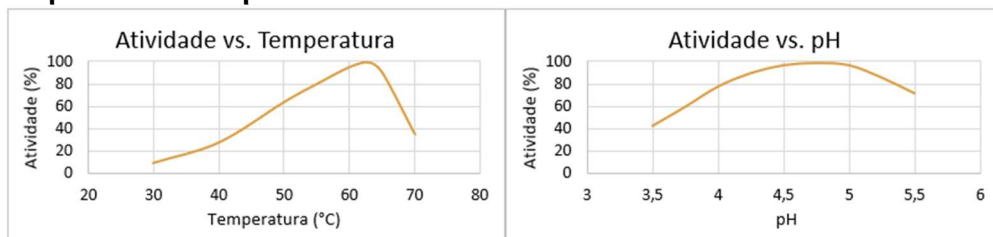
Dosar durante a arriada do malte, após metade da arriada.

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:**


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

**Armazenar:** 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.