

Prodooze SHELF

Enzima antibacteriana

Enzima N-acetilmuranoil hidrolase com comprovada eficiência na inibição do crescimento de bactérias contaminantes de cervejas. Tem ação específica sobre as paredes celulares das bactérias. Não afeta as células eucarióticas, como é o caso das leveduras. Não afeta o sabor ou a aparência da cerveja, nem a estabilidade da espuma.

Bactérias lácticas (*Lactobacillus* sp.) são o contaminante mais usual de cervejas não pasteurizadas, e causam turbidez e sabor ácido (azedo). O *Pediococcus* sp. é outra bactéria que, eventualmente, contamina a cerveja; produz dicetonas vicinais (diacetil), causando aroma manteiga na cerveja.

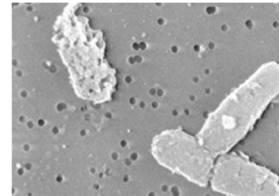
Prodooze Shelf hidrolisa ligações α -(1-4) de carboidratos de alto peso molecular presentes na estrutura da parede celular dessas bactérias. Destrói o esqueleto glicosídico do peptidoglicano, ou seja, destrói a camada protetora das células das bactérias.

Usos:

- 1) Garantia de estabilidade microbiológica da cerveja: é possível aumentar a vida de prateleira (validade) do chopp com o uso de **Prodooze Shelf** na cerveja terminada.

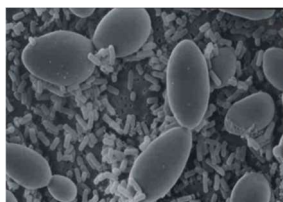


Bactérias lácticas

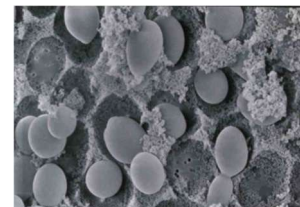


Bactérias com a parede degradada

- 2) Diminuição da contaminação do fermento de reuso: **Prodooze Shelf** reduz / elimina a contaminação do fermento, com pouco ou nenhum efeito sobre as células de leveduras. Comparado à lavagem ácida, a vitalidade do fermento com o uso de **Prodooze Shelf** é 20% maior.



Leveduras com bastonetes de bactérias



Leveduras intactas e bastonetes degradados

Aplicação:

- Aumento da validade: dosar 4 a 8 g/hL (★) de cerveja terminada, na maturação, na filtração ou antes do envase. Usar dosagens menores para cervejas muito leves; a enzima possui sabor levemente doce que pode ser percebido se a cerveja for muito leve.
- Tratamento do fermento: dosar 10 a 12 g/hL (★) de fermento pastoso.

★ As dosagens recomendadas são apenas referência média do que praticam as cervejarias. Cervejas ou fermentos muito contaminados podem requerer dosagens maiores; menos contaminados podem requerer dosagens menores.

Apresentação: preparação enzimática líquida, em frascos de 0,5 kg, 1 kg ou 5 kg.

Estocar: à temperatura ambiente. Evite congelar ou refrigerar.

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.

PRODOOZE COMÉRCIO, DISTRIBUIÇÃO, IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO

Av. Francisco Rodrigues Filho, 4864, Mogi das Cruzes – SP, CEP 08810-000

Tel: +55 (11) 4739-2764 / WhatsApp: +55 (11) 97372-7878 / vendas@prodooze.com.br / www.prodooze.net