

Prodooze NOLO

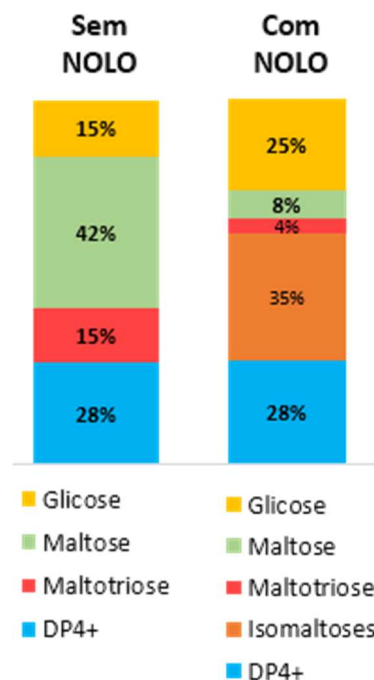
Transglucosidase

Enzima que transforma a composição dos açúcares do mosto e resulta em menor fermentabilidade e menor dulçor.

Prodooze NOLO reduz drasticamente as concentrações de maltose e maltotriose do mosto cervejeiro. Hidrolisa as ligações α -1,4 da maltose e estabelece ligações α -1,6, formando dextrinas de diferentes tamanhos.

Ideal para produção de cervejas sem álcool (<0,5% ABV), principalmente associada à fermentação com leveduras que não metabolizam maltose ou maltotriose.

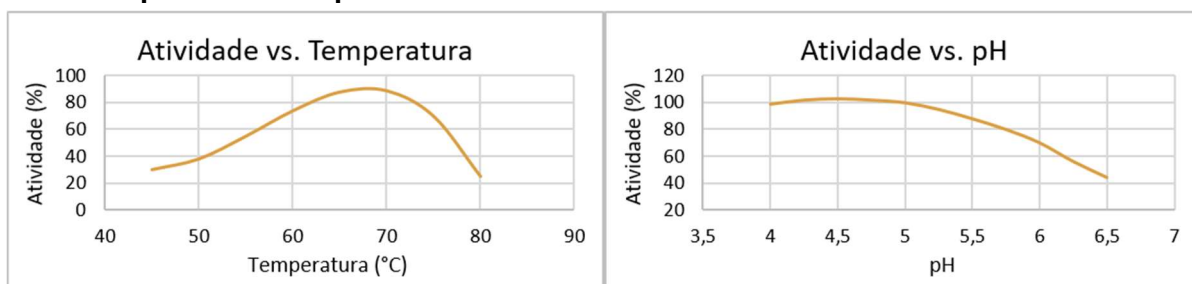
- Aumenta drasticamente o corpo da cerveja, permitindo que mostos bem diluídos não sejam vazios no paladar.
- Reduz drasticamente o sabor de mosto da cerveja final devido à eliminação de grande parte da maltose e da maltotriose.
- Reduz a quantidade de calorias pois transforma os açúcares em fibras e isomalto-oligossacarídeos (dextrinas).
- Reduz o custo e melhora a qualidade das cervejas sem álcool.



Aplicação:

Dosar na arriada do malte. Dosagem: entre 2 e 4 kg enzima/ton de matéria-prima.

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 28kg.

Armazenagem: refrigerado abaixo de 10°C.

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.

Especificações:

Parâmetro	Especificação	Unid.
Transglucosidase	1700 – 2400	TGU/g
Aparência	Líquido, amarelo a marrom	
pH	4,5 – 5,0	
Densidade 20°C	1,13 – 1,19	g/ml
Contagem total	< 10000	UFC/ml

Parâmetro	Especificação	Unid.
Coliformes	< 30	UFC/ml
<i>Salmonella</i>	Ausente	Em 25ml
Bolores	< 100	Em 1 ml
Leveduras	< 100	Em 1 ml
<i>E. coli</i>	Ausente	Em 25ml

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

Prodooze NOLO	Transglucosidase
----------------------	------------------

Declaração de Alergênicos:

Não possui nenhum dos alergênicos listados na RDC 727/2022

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.