

Karta informacyjna

BREWERS CLAREX®

Wysoco specyficzna endo proteaza stosowana w celu zapobiegania zimnym zmętnieniom piwa

KORZYŚCI

BREWERS CLAREX® zapobiega chłodnemu zamgleniu piwa dzięki wysoce specyficznej endopeptydazie. Ze względu na swoją specyfikę ten enzym przetwarzający zapewnia dobre właściwości piany i inne aspekty jakości piwa.

OPIS PRODUKTU

BREWERS CLAREX® to produkt zawierający wysoce specyficzny enzym endopeptydazę grzybową. Enzym ten rozszczepia tylko wrażliwe na zamglenie polipeptydy przy karboksylowym końcu aminokwasu proliny.

OPIS DZIAŁANIA

Zimne zmętnienie piwa wynika z wytrącania się skompleksowanych polifenoli i białek podczas przechowywania w chłodzie. Wykazano, że wytrącanie to wynika z tworzenia wiązań wodorowych między polifenolami i frakcją poszczególnych polipeptydów bogatą w prolinę. Zamglenie to rozwija się z biegiem czasu i początkowo jest odwracalne (zamglenie znika wraz ze wzrostem temperatury piwa). Zimne zmętnienie może stać się trwałe, gdy wiązania wodorowe stają się silniejsze. BREWERS CLAREX® zapobiega wytrącaniu poprzez hydrolizę wrażliwych (aktywujących zmętnienie) polipeptydów. Rozszczepia szczególnie miejsca, w których zachodzi takie wiązanie wodorowe. Ta specyfika enzymu gwarantuje, że żadne inne parametry piwa nie ulegną zmianie.

APLIKACJA

BREWERS CLAREX® może być używany ze wszystkimi rodzajami sładów i innymi surowcami. Produkt dodaje się do schłodzonej brzezki na początku fermentacji.

Wymagana wielkość dawki jest warunkowana przez:

- ⇒ udział procentowy sładów jęczmiennych, surowego jęczmienia i / lub pszenicy w całkowitym składzie śrut (zasypu);
- ⇒ ciężar właściwy (Plato) brzezki na początku fermentacji;
- ⇒ wymagany okres trwałości (miesiące)

Zakładana trwałość piwa		6 - 9 miesięcy	9 - 12 miesięcy
Surowiec (jako ekstrakt)	100% sład jęczmienny	1 – 2 g/hl	2 – 3 g/hl
	60% sład jęczmienny	1 – 1,5 g/hl	1,5 – 2 g/hl

POMOC TECHNICZNA

Ten produkt został opracowany przez nasz zespół ekspertów. Mogą oni pomóc zmaksymalizować wydajność i efektywność procesów filtracji zacieru i piwa, opierając się na rozległej wiedzy biochemicznej i wieloletnim doświadczeniu w warzeniu piwa.

Skontaktuj się z lokalnym przedstawicielem technicznym DSM Food Specialties, aby uzyskać dodatkowe informacje dotyczące spełnienia Twoich potrzeb.

Wyłącznym przedstawicielem DSM na terenie Polski jest:

BIOCHEM-ART – tel. +48 508 186 571, stacjonarny + 48 58 304 80 77
biuro@biochem-art.pl, biochem-art.pl,

Chociaż dołożono należytej staranności w celu zapewnienia dokładności informacji zawartych w niniejszym dokumencie, żadne z zawartych w nim informacji nie może być interpretowane jako sugerujące jakiegokolwiek oświadczenia lub gwarancje, za które przyjmujemy odpowiedzialność prawną, w tym między innymi wszelkie gwarancje dotyczące dokładności, aktualności lub kompletności niniejszego informacji lub nienaruszania praw własności intelektualnej osób trzecich. Treść tego dokumentu może ulec zmianie bez powiadomienia. Prosimy o kontakt w celu uzyskania najnowszej wersji tego dokumentu lub w celu uzyskania dalszych informacji. Ponieważ formuły produktów użytkownika, określone zastosowania i warunki użytkowania są poza naszą kontrolą, nie udzielamy żadnych gwarancji ani oświadczeń dotyczących wyników, które może uzyskać użytkownik. Obowiązkiem użytkownika jest określenie przydatności naszych produktów do określonych celów użytkownika oraz statusu prawnego dla zamierzonego zastosowania naszych produktów przez użytkownika.