



ENZIMAS - FICHA TÉCNICA

ABV AROMAZYME

ABV Aromazyme es una preparación enzimática de grado alimenticio con una fuerte actividad glucosidasa derivada de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*. Está compuesto por enzimas beta-glucosidasas que son capaces de hidrolizar los enlaces glicosídicos, liberando los compuestos de alcohol monoterpeno y glucosa. Ha sido desarrollado para aumentar la complejidad del perfil de aroma y sabor a lúpulo en la cerveza. La aplicación de ABV Aromazyme durante la fermentación brinda a los cerveceros la oportunidad de mejorar el uso de lúpulo extrayendo más compuestos aromáticos y puede permitirles expresar mayor carácter cuando usan variedades de lúpulo menos sofisticadas.

VENTAJAS

Aumenta la diversidad de sabores y aromas de lúpulo cambiando la proporción de compuestos terpénicos específicos.

Mejora la sensación en boca y la tomabilidad de la cerveza al reducir el amargor áspero y desagradable

Aumenta ligeramente la fermentabilidad del mosto

Expresa más carácter de variedades de lúpulo menos sofisticadas

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

La dosis recomendada es de 5g /hL

ABV Aromazyme tiene una actividad óptima entre pH 3,5-6,5, aunque todavía se observa una actividad más baja a pH 3,0 para su uso en cervezas ácidas. El rango de temperatura óptimo es 15-65°C

Diluir la enzima en una cantidad adecuada (promedio de 1 en 10) de agua para permitir una distribución uniforme dentro del fermentador.



ESPECIFICACIONES

FÍSICO-QUÍMICAS

ASPECTO FÍSICO

Polvo de color blanco a marrón claro

ACTIVIDAD

1500 BGDU/g

Una unidad BGDU se define como la cantidad de enzima necesaria para hidrolizar un mol de *p*-nitrofenil-glucopiranosido por minuto a 37°C y pH 4,4

MICROBIOLÓGICAS

SÓLIDOS TOTALES	> 90%
LEVADURAS	< 100 UFC/g
RECuento TOTAL EN PLACA	< 1000 UFC/g
COLIFORMES	< 30 UFC/g
SALMONELLA	ausencia en 25g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	ausencia en 1g
ESCHERICHIA COLI	ausencia en 25g

METALES PESADOS

ARSÉNICO	< 3,0 mg/kg
PLOMO	< 5,0 mg/kg
MERCURIO	< 0,5 mg/kg
CADMIO	< 0,5 mg/kg



ENZIMAS - FICHA TÉCNICA

ABV AROMAZYME



PARA OBTENER RESULTADOS ÓPTIMOS

La actividad de la beta-glucosidasa es un tipo de reacción de biotransformación del lúpulo dentro del metabolismo complejo de la levadura de cerveza. Hay muchos factores que afectarán el sabor y aroma del producto final. Por lo tanto, se recomienda realizar ensayos primero con ABV Aromazyme para optimizar los detalles de la receta y el proceso. La selección de la cepa de levadura, la variedad de lúpulo, el momento de las adiciones de lúpulo y el momento de la adición de la enzima tendrán una influencia directa en los resultados finales.

Al usar ABV Aromazyme, se deben considerar los siguientes factores:

El Dry-hopping temprano en la fermentación da como resultado una mayor extracción de glucósidos de terpeno.

Agregar la enzima al comienzo o en la mitad de la fermentación para permitir que la enzima hidrolice los glucósidos y la levadura que fermenta activamente consuma la glucosa liberada por la reacción.

Evite agregar enzima después de la filtración.



FORMATO Y CONSERVACIÓN

ABV Aromazyme está disponible en potes de plástico sellados de 100 g, suministrados en cajas de cartón 1 kg (10 x 100 g) y debe almacenarse en un lugar fresco y seco. Consulte la etiqueta de los envases para conocer la fecha de vencimiento. Si se almacena correctamente, el producto mantendrá la actividad declarada durante 4 años. Se recomienda utilizar todo el producto una vez abierto.



SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN

Evite el contacto innecesario con la preparación enzimática durante el manipulación. En caso de derrame enjuagar con agua. Puede encontrar información adicional en la Ficha de Seguridad de ABV Aromazyme.



CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA

ABV Aromazyme cumple con las especificaciones actualmente recomendadas para enzimas de grado alimenticio dadas por el Comité Mixto de Expertos FAO/WHO en Aditivos Alimentarios (JECFA) y el Código de Productos Químicos Alimentarios (FCC).

CONTACTA CON NOSOTROS

Para obtener más información, visita
www.lallemandbrewing.com

Para resolver cualquier duda, nos puedes escribir a
abvickers@lallemand.com