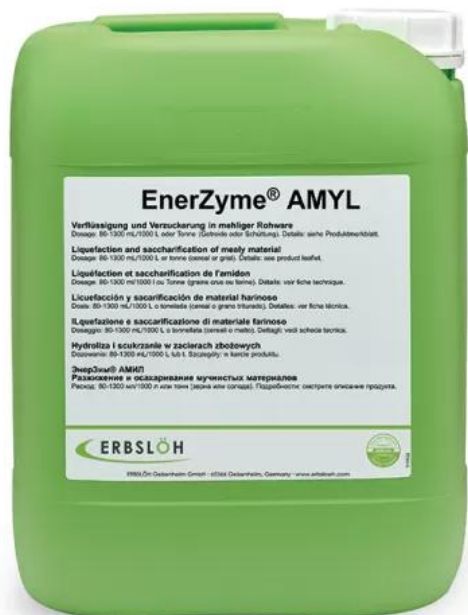


Fermentas EnerZyme® AMYL Erbslöh



Fermentas EnerZyme® AMYL Erbslöh– fermentas krakmolingų žaliavų skystinimui ir sacharifikacijai

50-95 °C temperatūroje suskystina ir dekstrinuoja želatinizuotą, suvirškintą krakmolą, esantį miltų košėse. Pagrindinė veiklioji medžiaga yra termostabili ir rūgštims atspari α -amilazė

gamintojo puslapis

244,52 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-1541.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 100 g, 1 kg, 10 kg

Prekės aprašymas:

Fermentas EnerZyme® AMYL Erbslöh

– tai specializuotas **fermentas, skirtas krakmolo skaidymui (likvefakcijai) ir dekstrinizacijai** grūdinės kilmės žaliavų masei. Produktas gaminamas iš specialiai atrinkto **Bacillus stearothermophilus** padermės. Fermento veikimas pagrįstas **termostabilios, rūgštims atsparios α -amilazės (EC 3.2.1.1)** aktyvumu

❓ Kuo pasižymi fermentas EnerZyme® AMYL Erbslöh?

- ✔️ Veiksmingai skystina ir suskaido krakmolą į mažesnes dekstrino daleles.
- ✔️ Tinka tiek **aukštos temperatūros**, tiek **rūgščios terpės sąlygoms**.
- ✔️ Padeda paruošti žaliavą tolesnei fermentacijai arba gėrimų gamybai.
- ✔️ Puikiai veikia **miežių, kviečių, avižų**, taip pat ir **bulvių, ryžių, kukurūzų** pagrindu pagamintose masėse.

❓ Veikimo sąlygos

Fermentas EnerZyme® aktyvumas priklauso nuo temperatūros ir pH:

- ❓ Temperatūra:

- 50–70 °C esant pH 4,8–5,5
- 70–95 °C esant pH 5,5–7,0
- Toleruoja trumpalaikį poveikį iki **100 °C**
- **Optimalus aktyvumas – 90 °C ir pH 6,5**, jei yra substrato ir kalcio
- **Inaktyvacija:**
 - 100 °C – per 15 min
 - 105 °C – per 5 min
 - 110 °C – per 2 min

☑ Kur naudojamas Enerzym® Amyl?

- **Grūdų masė fermentacijai** – alkoholio ar distiliatų gamyboje
- **Grūdų gėrimų gamyba** – avižų, ryžių ar miežių gėrimams
- **Maisto pramonėje** – paruošti lengviau virškinamą krakmolą

☑ Dozavimas ir naudojimo instrukcija

Pritaikymas Dozė Grūdų masė fermentacijai 200–400 ml / 1 tona krakmolo Gėrimai iš grūdų (pvz., avižiniai) 100–300 ml / 1 tona priedų

Naudojimas:

- Fermentą **praskiesti šaltu vandeniu** santykiu 1:1.
- Jei dedamas į karštą masę – praskiesti 10–20 kartų **vėsiu vandeniu**.
- Įpilti į masės talpą po to, kai žaliava jau sumaišyta ar suskystinta.

☑ Laikymo sąlygos

- Laikyti **vėsioje ir nešalčioje aplinkoje**.
- Atidarytą pakuotę sunaudoti kuo greičiau, laikyti sandariai uždarytą.

✓ Pagrindiniai privalumai

- Tinka naudoti tiek **distiliacijai**, tiek **gėrimų technologijoms**.
- Pritaikytas **aukštai temperatūrai** – nereikalauja papildomo aušinimo.

- **Veikia plačiame pH intervale**, todėl lankstus taikymui.
- **Didina cukraus išeigą** iš krakmolingo substrato.
- Palengvina tolesnę **mielių fermentaciją ar fermentų darbą**.

papildomiems klausimams

Nuotraukų galerija:



Enerzymo Amyl

Krakmolingų žaliavų skystinimo ir sacharifikavimo fermentas

Produkto aprašymas

Enerzym® Amyl is α -amylase enzyme istusv form *Bacillus stearothermophilus*, specializtis krakmolingų ir sacharifikavimo (strakmosu raudetinimo į dextrinizijai

Naudojimas

- Distiliacijoms i fermentaocija
- Degrūtinimo raudestinizijai
- Skystinimo skystinimo maltių prinks

Dozavimas

	200-400 ml pr tona
Fermentacijomi	100-300 ml per ta
Atiderimo pudėmo sądajdoms	100-300 ml per ta