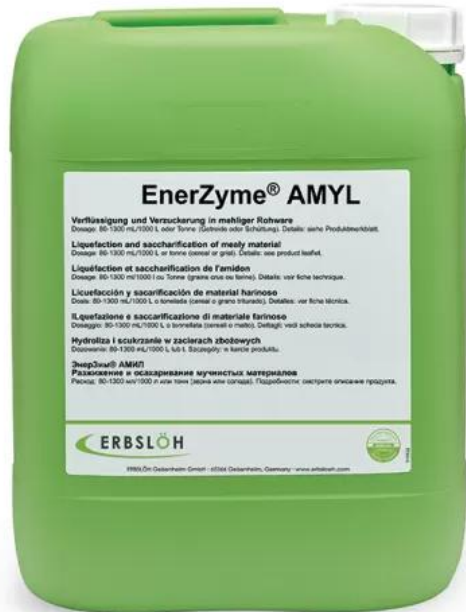


Fermentas EnerZym® Alpha Erbslöh



Enerzym® Alpha – fermentas krakmolo skaidymui vaisių ir grūdų produktuose

Fermentas EnerZym® Alpha Erbslöh

Prekė su nuolaida - galiojimas iki 2025 11 22

gamintojo puslapis

11,09 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-1653.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 100 g, 1 kg, 10 kg

Prekės aprašymas:

Fermentas EnerZym® Alpha Erbslöh – tai aukštos koncentracijos skystas α -amilazės fermentas, skirtas krakmolo ir dekstrinų skaidymui įvairiose vaisių ir grūdų kilmės masėse. Fermentas efektyviai veikia temperatūros intervale nuo 12 °C iki 65 °C, todėl yra lankstus ir plačiai pritaikomas įvairiuose perdirbimo procesuose – nuo sulčių iki gėrimų ar net alaus gamybos.

Pagrindinės savybės

- ✓ Greitas cukrų išlaisvinimas – spartina fermentacijos pradžią.
- ✓ Veikia net ir rūgščiose terpėse – idealiai tinka vaisių sultims, net ir su pH 4.
- ✓ Patikima dekstrinizacija – užtikrina efektyvų krakmolo skilimą iki cukrų.
- ✓ Tinka tiek šaltoms, tiek šiltoms terpėms – optimalus temperatūrinis veikimo intervalas.
- ✓ Lengvai pašalinamas klasikiniiais skaidrinimo arba filtravimo būdais.

Kur naudojamas Fermentas EnerZym® Alpha Erbslöh ?

- **Obuolių sultims** – pagerina skaidrumą ir padidina cukrų išeią tiek šalto, tiek karšto apdorojimo metu.
- **Tropinių vaisių tyrėms ir sultims** – pvz., bananų, pasiflorų – kur natūraliai gausu krakmolo.
- **Avižų ir grūdų gėrimams** – pvz., augalinių pienu gamyboje (avižų, ryžių, kviečių).
- **Distiliavimo procesams** – masės paruošimui iš bulvių, kviečių, miežių ir kt.
- **Alaus gamyboje** – su neplikytų grūdų (miežių, kviečių, rugių) papildais

Naudojimo instrukcija

- Prieš naudojimą fermentą praskiesti **10–20 kartų šaltu vandeniu.**

- Supilti į **masės srautą po šilumokaičio** arba į atskirą fermento aktyvavimo talpą.
- Tinkamas temperatūros diapazonas: **12–65 °C**.
- Produktas turi būti kruopščiai išmaišytas, kad fermentas pasiskirstytų tolygiai.

Laikymo sąlygos

- Laikyti **vėsioje ir bešalčioje aplinkoje**.
- Atidarytą pakuotę sunaudoti kaip įmanoma greičiau.
- Saugoti nuo šilumos ir tiesioginės saulės šviesos.

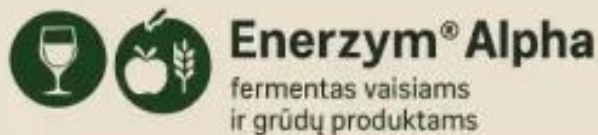
Privalumai perdirbimui

- **Padidina cukraus kiekį** iš esamų krakmolingų šaltinių
- **Pagerina fermentacijos efektyvumą**
- Sumažina **klampumą ir filtravimo problemų riziką**
- Pritaikomas tiek **šaltam apdorojimui**, tiek **karštiems procesams**
- **Lengvai integruojamas** į esamus perdirbimo etapus

Fermentas EnerZym® Alpha Erbslöh – tai galingas fermentas, skirtas krakmolo skaidymui vaisių ir grūdų produktuose, kuris efektyviai veikia tiek šaltame, tiek karštame procese, net rūgščioje terpėje. Jis padeda išlaisvinti cukrus, pagerina fermentaciją ir yra lengvai pašalinamas skaidrinimo metu.

papildomiems klausimams

Nuotraukų galerija:



Krakmolo skaidymui ir salinimui

- ✓ Greitas cukrų išlaisvinimas
- ✓ Veikia šalto ar karšto proceso metu
- ✓ Veiksmingas ir rūgščioje terpėje
- ✓ Patikima dekstrinizacija
- ✓ Lengvai pašalinamas skaidrinimo priemonės ar filtru

Naudojimo sritys



Obuolių sultys



Avižų ir
grūdų
gėrimai



Tropinių vaisių
tyrės



Distiliavimo
ir alaus
gamyba



Laikyti vėsiai