



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 descomponga los glucósidos y la levadura que fermenta activamente consuma la glucosa liberada por la reacción.

Evite agregar enzima después de la filtración.



PRESENTACION Y ALMACENAMIENTO

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 MANIPULEO

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



CONFORMIDAD A NORMAS

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).

CONTACT US

Para obtener más información, visita
www.lallemandbrewing.com

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