

MASTERZYM® CHI L

ENDOPEPTIDASI DA IMPIEGARSI NELLA PRODUZIONE DI BIRRA

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® CHI L contiene una endo-peptidasi altamente specifica che agisce selettivamente sul gruppo carbossilico del polipeptide che contiene prolina.

CARATTERISTICHE

MASTERZYM® CHI L consente di evitare la precipitazione del complesso polifenolo-proteina che è responsabile dell'intorbidamento a freddo della birra

DOSAGGIO

MASTERZYM® CHI L si aggiunge nel tank di fermentazione al momento dell'inoculo del lievito. Il dosaggio consigliato è di 5 mL/HL. Il dosaggio va comunque personalizzato in funzione dei parametri di processo della birra, quali temperatura, densità, ecc.

PACKAGING

Il prodotto è disponibile in confezione da 100 g o 500 g, oppure in tanica di plastica da 20 kg.

CONSERVAZIONE

Il prodotto va stoccato nella confezione originale a temperature di 4 – 8 °C per mantenere la massima attività enzimatica. Se si rispettano queste condizioni, in confezione originale, la shelf life del prodotto è di 18 mesi. A 20°C l'attività è inalterata per i primi 3 mesi, dopodiché si considera una perdita del 1,5 % al mese.

PERICOLOSITA'

In base alla legislazione vigente il prodotto è da considerarsi: pericoloso. Fare riferimento alla MSDS.