

ENZYME - FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

ABV AROMAZYME

ABV AROMAZYME est une préparation enzymatique de qualité alimentaire dérivée d'une souche sélectionnée d'*Aspergillus niger*, avec une forte activité glycosidase. Elle est composée d'enzymes β -glucosidase qui sont capables d'hydrolyser les liaisons glycosidiques, de libérer des composés d'alcool monoterpénique et du glucose. Elle a été développée pour augmenter la complexité aromatique issue du houblon dans la bière. L'application d'ABV AROMAZYME pendant la fermentation donne aux brasseries la possibilité d'améliorer leur utilisation du houblon en extrayant plus de composés aromatiques et peut leur permettre d'exprimer plus de caractère lorsqu'elles utilisent des variétés de houblon moins sophistiquées.



AVANTAGES

Augmenter la diversité des saveurs et des arômes du houblon en modifiant le ratio de composés terpéniques spécifiques.

Améliorer la sensation en bouche et la buvabilité de la bière en réduisant l'amertume désagréable et âpre.

Augmenter légèrement la fermentabilité du moût.

Exprimer plus de caractère à partir de variétés de houblon moins sophistiquées.



DOSAGE ET APPLICATION

Le dosage recommandé est de 5g/hL.

ABV AROMAZYME a une activité optimale entre pH 3,5 et 6,5, bien qu'une activité plus faible soit encore observée à pH 3,0 pour l'utilisation dans les bières acides. La plage de température optimale se situe entre 15 et 65°C.

Diluer l'enzyme dans une quantité adéquate d'eau (en moyenne 1 pour 10) pour permettre une distribution uniforme dans le fermenteur.



SPÉCIFICATIONS

PHYSICOCHIMIQUES

ASPECT PHYSIQUE

Poudre blanchâtre à brun clair

ACTIVITÉ

1500 BGDU/g

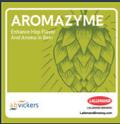
Une unité de BGDU est définie comme la quantité d'enzyme hydrolysant une μ mol de p-nitrophenyl-glucopyranoside par minute à 37°C et à pH 4,4

MICROBIOLOGIQUES

SOLIDES	> 90%
LEVURES	< 100 UFC/g
DÉNOMBREMENT TOTAL SUR PLAQUE	< 1000 UFC/g
COLIFORMES	< 30 UFC/g
SALMONELLES	absentes dans 25g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	absent dans 1g
ESCHERICHIA COLI	absent dans 25g

MÉTAUX LOURDS

ARSENIC	< 3 mg/kg
PLOMB	< 5 mg/kg
MERCURE	< 0.5 mg/kg
CADIUM	< 0.5 mg/kg



ENZYME - FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

ABV AROMAZYME



POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

L'activité de la β -glucosidase est un des types d'activité de biofermentation du houblon et est issue du métabolisme complexe de la levure. De nombreux facteurs influent sur la saveur et l'arôme du produit final. Il est donc recommandé de réaliser des essais au préalable avec ABV AROMAZYME afin d'optimiser les détails de la recette et du processus. Le choix de la souche de levure, de la variété de houblon, du moment des ajouts de houblon et du moment de l'ajout d'enzyme aura une influence directe sur les résultats finaux.

Lors de l'utilisation d'ABV AROMAZYME, les facteurs suivants doivent être pris en compte :

Le houblonnage à cru au début de la fermentation entraîne une plus grande extraction des glycosides terpéniques.

Ajouter l'enzyme au début ou au milieu de la fermentation pour laisser le temps à l'enzyme de décomposer les glycosides et à la levure en fermentation active de consommer le glucose libéré par la réaction.

Évitez d'ajouter l'enzyme après la filtration.



SÉCURITÉ ET MANIPULATION

Évitez tout contact inutile avec la préparation enzymatique pendant la manipulation. En cas de renversement, rincez à l'eau. Des informations supplémentaires sont disponibles dans la fiche de données de sécurité de ABV AROMAZYME.



CONFORMITÉ AUX NORMES

ABV AROMAZYME est conforme aux spécifications actuelles recommandées pour les enzymes de qualité alimentaire données par le comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JEFCA) et le codex des produits chimiques alimentaires (FCC).



EMBALLAGE ET STOCKAGE

ABV AROMAZYME est disponible en pots en plastiques scellés de 100 g, fournis en carton de 1 kg (10 x 100g), qui doivent être conservés dans un endroit froid et sec. Se référer à l'étiquette des récipients pour la date de péremption. S'il est stocké correctement, le produit conservera l'activité déclarée pendant 4 ans. Il est recommandé d'utiliser tout le produit une fois ouvert.

NOUS CONTACTER

Pour plus d'informations, visitez notre site internet
www.lallemandbrewing.com

Pour toutes autres questions, vous pouvez également nous contacter par courriel via
brewing@lallemand.com