

Alpha Amylase Enzyme

Alpha-Amylase zur Verflüssigung von Stärke beim Maischen. Bereitet die Maische für die anschließende Verzuckerung vor.

Stärke beim Maischen gezielt verflüssigen

Alpha-Amylase senkt die Viskosität stärkehaltiger Maischen und bereitet die anschließende Verzuckerung vor. Der optimale Bereich liegt bei pH 5,5-5,8 und 83-85 °C. Die pH-Korrektur kann bei kleinen Ansätzen schrittweise mit Zitronensäure erfolgen.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	Alpha-Amylase-Enzym
Anwendung	Verflüssigung von Stärke beim Maischen
Inhalt	5 ml
Dosierung	5 ml auf 25-30 l Maische mit bis zu 10 kg Getreide
pH-Bereich	5,2-6,0; optimal 5,5-5,8
Temperaturbereich	76-89 °C; optimal 83-85 °C
Verflüssigungszeit	etwa 60 Minuten
Artikelnummer	122029

Anwendung

01 Rohstoff vorbereiten

Den Rohstoff gemäß dem vorgesehenen Maischverfahren verkleistern.

02 Enzym zugeben

Bei 83-85 °C unmittelbar in die Maische geben und etwa 60 Minuten halten.

03 Weiterverarbeiten

Nach der Verflüssigung der Maische mit der Verzuckerung fortfahren.

Lagerung und Sicherheit

Trocken und kühl lagern. Die Kennzeichnung auf der Verpackung beachten.

Die Angaben dienen der Information. Vor der Anwendung die aktuelle Verpackung, die Kennzeichnung und alle Warnhinweise prüfen. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

Fragen zum Produkt? contact@brewa.eu