ALCOMAT | Enzyme

Gluco Amylase Enzyme

PRODUKTBLATT

Glucoamylase zur Verzuckerung von Stärke in Getreidemaischen.

Produktdaten

Art	Glukoamylase-Enzym
Anwendung	Verzuckerung von Getreidemaische
Inhalt	5 ml
Dosierung	5 ml auf 25–30 l Maische mit bis zu 10 kg Getreide
pH-Bereich	3,0–6,0; optimal 4,0–5,0
Temperaturbereich	28–65 °C; optimal 60–65 °C
Verzuckerungszeit	etwa 30 Minuten
Artikelnummer	122030

Stärke in vergärbare Zucker umwandeln

Glukoamylase verzuckert verflüssigte Getreidemaische, zum Beispiel aus Weizen, Roggen, Reis oder Mais. Der optimale Arbeitsbereich liegt bei pH 4,0–5,0 und 60–65 °C; die Verzuckerung dauert ungefähr 30 Minuten. Der Einsatz erfolgt nach dem Verkleistern und Verflüssigen der Maische. Bei kleinen Ansätzen kann der pH-Wert durch schrittweise Zitronensäurezugabe gesenkt werden.

Rohstoff vorbereiten

Getreidemaische nach dem vorgesehenen Verfahren vorbereiten und zunächst die Stärke verflüssigen.

Enzym zugeben

Auf 60–65 °C abkühlen, Glukoamylase hinzufügen und gründlich einrühren.

Verzuckern

Ungefähr 30 Minuten im vorgesehenen Temperaturbereich halten.

Aufbewahrung

Trocken und kühl, vorzugsweise im Kühlschrank lagern. Mindesthaltbarkeitsdatum und Chargennummer auf der Verpackung prüfen. Nur für önologische Anwendungen, nicht zum direkten Verzehr bestimmt.

Sichere Anwendung

Nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß der aktuellen Packungsanleitung verwenden. Für Kinder unzugänglich aufbewahren. Kennzeichnungen, Warnhinweise und Empfehlungen auf dem Etikett vor der Anwendung prüfen.