

DISTILAZYME® BG

Enzyme β -glucanase sélectionnée pour sa capacité à dégrader les β -glucanes dans la production des spiritueux de grains

Fiche technique

APPLICATIONS :

- DistilaZyme® BG est un complexe enzymatique β -glucanase liquide issu de la fermentation de *Trichoderma reesei*.
- DistilaZyme BG est constitué principalement d'une endo- β -glucanase responsable de l'hydrolyse des liaisons 1,3 ou 1,4 en β -D-glucanes.
- DistilaZyme BG a été spécifiquement sélectionné pour sa capacité à dégrader les β -glucanes présents dans le seigle, l'orge, le blé et d'autres céréales, garantissant ainsi une réduction de la viscosité et facilitant le pompage après le brassage.
- Les activités enzymatiques de DistilaZyme BG et DistilaZyme AA agissent en synergie au cours du brassage.
- DistilaZyme BG montre une activité optimale dans une gamme de pH située entre 4,5 et 6 et dans une gamme de températures situées entre 55 °C et 65 °C.

RÉSULTATS OBTENUS AVEC DISTILAMAX BG :

DistilaZyme BG travaille à une température et dans une gamme de pH qui sont parfaitement adaptés aux paramètres standard de cuisson industrielle. La figure 1 vous permet de situer facilement la position de votre processus et de procéder à des ajustements si nécessaire.

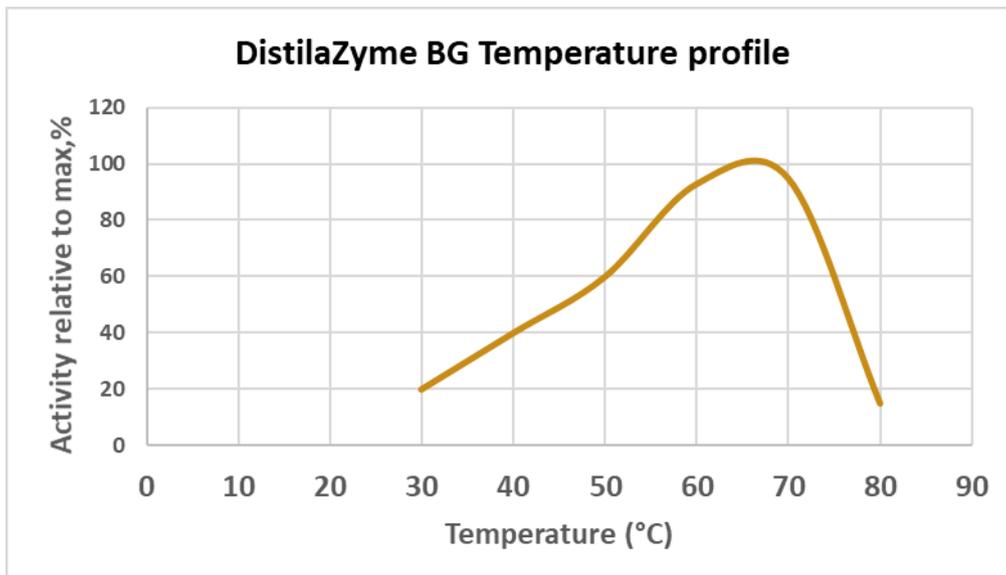


Figure 1 : courbe d'activité des températures pour DistilaZyme BG.



DISTILAZYME® BG

Enzyme β -glucanase sélectionnée pour sa capacité à dégrader les β -glucanes dans la production des spiritueux de grains

Fiche technique

CARACTÉRISTIQUES :

- Densité spécifique : 1,15 à 1,25
- Couleur : ambre (toutefois la couleur peut varier d'un lot à un autre)

DistilaZyme BG est une enzyme de qualité alimentaire, élaborée à partir d'une culture non OGM.

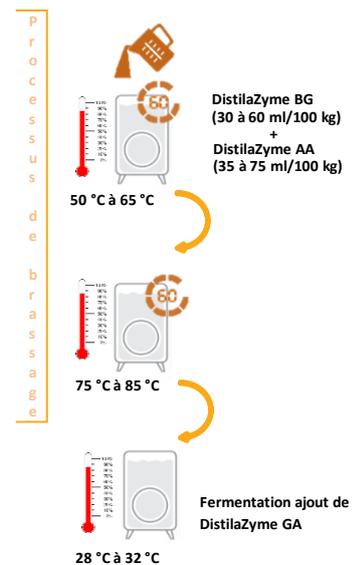
DOSE D'EMPLOI :

- Pour le brassage, une dose située entre 30 et 60 millilitres pour 100 kilogrammes de grains ajoutés au brassin ou à la cuve de cuisson est généralement conseillée. Nous recommandons un dosage élevé lorsqu'une forte proportion de seigle est utilisée.
- Les doses d'utilisation varient selon les procédés de production mis en œuvre et les objectifs de chaque distillerie.

MISE EN ŒUVRE :

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits conseille d'utiliser DistilaZyme BG comme suit :

1. Ces consignes sont données à titre indicatif dans le cadre des procédures générales ; toutefois, la température, les doses d'emploi et la durée devront sans doute être adaptées à votre processus spécifique.
2. Démarrer le processus de brassage en ajoutant les grains dans un bain d'eau fraîche (à une température inférieure à 35 °C). Tout en brassant, augmenter la température entre 55 °C et 65 °C et ajouter DistilaZyme BG et DistilaZyme AA.
3. Il convient d'attendre 60 minutes à une température comprise entre 55 °C et 65 °C afin que DistilaZyme BG puisse mener la dégradation des bêta-glucanes à bon terme (DistilaZyme AA commencera son travail à ces températures).
4. Au bout d'une heure, augmenter la température entre 75 °C et 85 °C afin que DistilaZyme AA puisse mener la dégradation de l'amidon en dextrines à bon terme. À ce moment-là, il convient d'attendre encore une heure. La température de brassage dépendra du type de grains utilisés.
5. Une fois le brassage terminé, refroidir à une température comprise entre 28 °C et 32 °C et pomper le moût dans la cuve de fermentation. L'ajout de DistilaZyme GA permet de transformer les dextrines en sucres fermentescibles (pour plus d'informations, veuillez vous reporter à la fiche technique de DistilaZyme GA).



CONSERVATION, MANIPULATION ET CONDITIONNEMENT :

- DistilaZyme BG doit être conservé dans un endroit frais (5 °C) et sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière directe du soleil pour assurer une stabilité maximale du produit.
- Durée de conservation : le produit reste stable jusqu'à 24 mois s'il est conservé à une température inférieure à 5 °C
- Conditionnement : DistilaZyme BG est disponible en flacon de 1 kg et en bidon de 25kg.

L'information présente dans ce document est correcte et précise, et se base sur l'état actuel de nos connaissances.

Cependant, les conseils ou suggestions sont donnés sans aucune garantie puisque les conditions et modes d'utilisation du produit sont hors de notre contrôle.

Les informations contenues dans ce document ne doivent pas être considérées comme conseillant une utilisation de nos produits en violation de brevets, quels qu'ils soient.



Milwaukee, États-Unis. Montréal, Canada. Fredericia, Danemark. Bangkok, Thaïlande.
distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V4 Décembre 2023

