

DISTILAZYME® BG

β-Glucanase-Enzym, ausgewählt für seine Fähigkeit β-Glucane bei der Herstellung von Getreidespirituosen aufzuspalten

Technisches Datenblatt

EINSATZBEREICHE:

- DistilaZyme® BG ist ein flüssiger β-Glucanase-Enzymkomplex, gewonnen aus der Fermentation von *Trichoderma reesei*.
- DistilaZyme BG besteht hauptsächlich aus einer Endo-β-Glucanase, die (1-3)- oder (1-4)-Bindungen in β-d-Glucanen hydrolysiert.
- DistilaZyme BG wurde speziell für seine Fähigkeit ausgewählt, β-Glucane aufzuspalten, die in Roggen, Gerste, Weizen und anderen Getreidesorten vorhanden sind, was zu einer verringerten Viskosität führt und das Pumpen nach dem Einmischen erleichtert.
- DistilaZyme BG und DistilaZyme AA Aktivitäten wirken beim Maischen synergetisch.
- DistilaZyme BG zeigt optimale Aktivität in einem pH-Bereich von 4,5-6,0 und Temperaturbereich von 55 - 65°C.

RESULTATE MIT DISTILAZYME BG:

DistilaZymeBG hat einen Arbeitstemperatur-und pH-Bereich, der den Standard-Industriekochparametern entspricht.

Anhand von Abbildung 1 können Sie leicht erkennen, wo Ihr Prozess liegt und ob Anpassungen vorgenommen werden müssen.

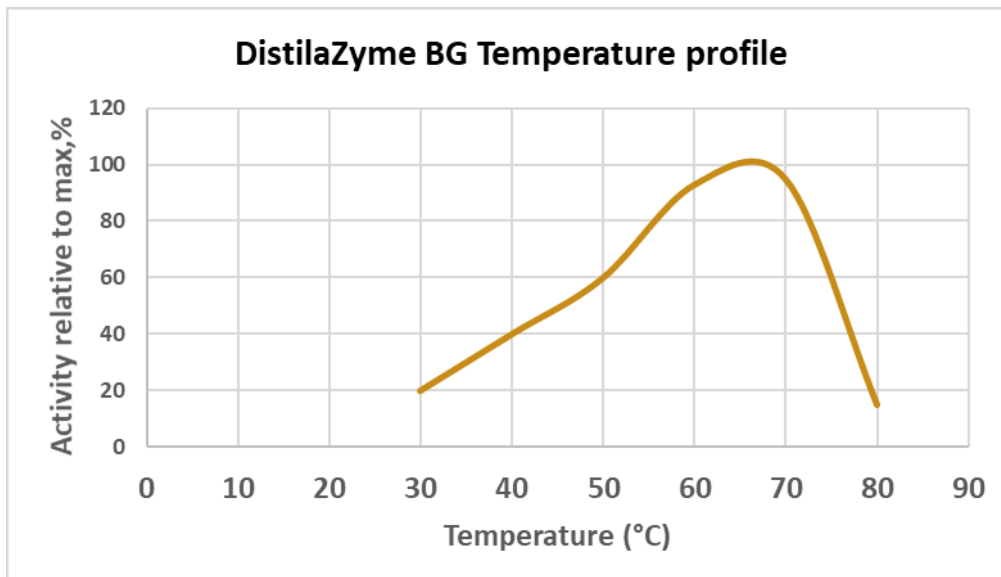


Abbildung 1: Temperatur-Aktivitätskurve für DistilaZyme BG.



DISTILAZYME® BG

β-Glucanaseenzym, ausgewählt für seine Fähigkeit,
β-Glucane bei der Herstellung von Getreidespirituosen

Technisches Datenblatt

EIGENSCHAFTEN:

- Spezifisches Gewicht: 1.15 – 1.25
- Farbe: Bernsteinfarben (die Farbe kann jedoch von Charge zu Charge leicht variieren)

DistilaZymeBG ist lebensmitteltauglich und aus einer Nicht-GVO-Kultur hergestellt.

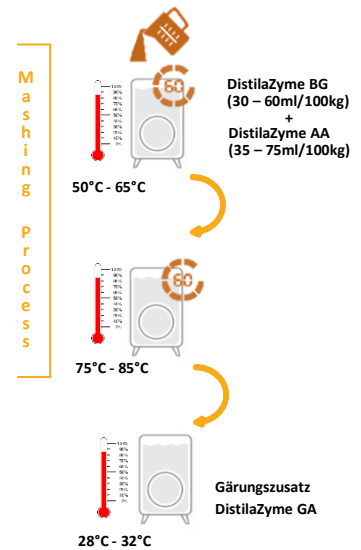
DOSIERUNG:

- Für das Einmaischen beträgt die empfohlene Dosierung 30 - 60 Milliliter pro 100 Kilogramm Getreidezugabe in den Maische-/Kochtank. Bei hohem Roggenanteil empfehlen wir eine hohe Dosierung.
- Die optimale Enzymdosierung ist je nach den individuellen Produktionsprozessen und Zielen der Brennerei variabel.

GEBRAUCHSANLEITUNG:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits empfiehlt folgende Verwendung von DistilaZymeBG:

1. Diese Gebrauchsanweisung ist als genereller Leitfaden gedacht; es ist jedoch wahrscheinlich, dass Temperatur, Dosierung und Zeitpunkt auf Ihren spezifischen Prozess zugeschnitten werden müssen.
2. Starten Sie den Maischvorgang mit der Zugabe von Getreide zu kühlem Wasser (< 35°C). Erhöhen Sie während des Mischens die Temperatur auf 55-65°C und fügen DistilaZyme BG and DistilaZyme AA hinzu.
3. Eine Einwirkzeit von 60 Minuten bei 55-65°C wird empfohlen, um den Abbau der β-Glucane durch DistilaZyme BG abzuschließen (innerhalb dieser Temperaturen beginnt DistilaZyme AA zu arbeiten).
4. Erhöhen Sie nach 1 Stunde die Temperatur auf 75-85 °C, damit DistilaZyme AA den Abbau der Stärke zu Dextrinen abschließen kann. Auch hier wird eine Einwirkzeit von 1 Stunde empfohlen. Die Temperatur des Einmaischens hängt von dem verwendeten Getreide ab.
5. Kühlen Sie nach dem Einmaischen auf 28-32 °C ab und pumpen Sie die Maische in den Gärtank. Fügen Sie DistilaZyme GA hinzu, um die Dextrine in vergärbare Zucker umzuwandeln (bitte beachten Sie das TDB von DistilaZyme GA für weitere Informationen).



LAGERUNG, HANDHABUNG & VERPACKUNG:

- DistilaZyme BG sollte an einem kühlen(5°C) und trockenen Ort, fern von Hitze und direktem Sonnenlicht gelagert werden, um maximale Stabilität zu gewährleisten.
- Lagerfähigkeit: 24 Monate bei Lagerung <5°C.
- Verpackung: Weltweit ist DistilaZymeBG in 1kg erhältlich und 25kg Kanister<;

Die hier enthaltenen Informationen sind nach unserem besten Wissen und Gewissen wahrheitsgemäß und genau. Alle Empfehlungen oder Vorschläge werden jedoch ohne jegliche Gewährleistung oder Garantie abgegeben, da die Bedingungen und Methoden der Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegen. Diese Informationen sind nicht als Empfehlung zu verstehen, unsere Produkte unter Verletzung von Patenten zu verwenden.



Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.
distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V4 Dezember 2023

