

DISTILAZYME® BG

Enzima β -glucanasa seleccionada por su capacidad para descomponer β -glucanos en la producción de aguardientes de cereales

Ficha Técnica

APLICACIONES:

- DistilaZyme® BG es un complejo enzimático líquido de β -glucanasa, derivado de la fermentación de *Trichoderma reesei*.
- DistilaZyme BG consiste principalmente en una endo- β -glucanasa que hidroliza los enlaces (1-3) o (1-4) en los β -d-glucanos.
- DistilaZyme BG ha sido seleccionado especialmente por su capacidad para descomponer los β -glucanos, que están presentes en centeno, cebada, trigo y otros cereales, lo que reduce la viscosidad y facilita el bombeo después de la maceración.
- DistilaZyme BG y DistilaZyme AA actúan en sinergia durante la maceración.
- DistilaZyme BG muestra una actividad óptima en un rango de pH de 4.5 - 6.0 y en un rango de temperatura de 55 - 65 ° C.

RESULTADOS DE DISTILAZYME BG:

DistilaZyme BG actúa en un intervalo de temperatura y pH que cumple con los parámetros de cocción estándar de la industria. La Figura 1 permite ver fácilmente dónde encaja su proceso y si es necesario realizar algún tipo de corrección.

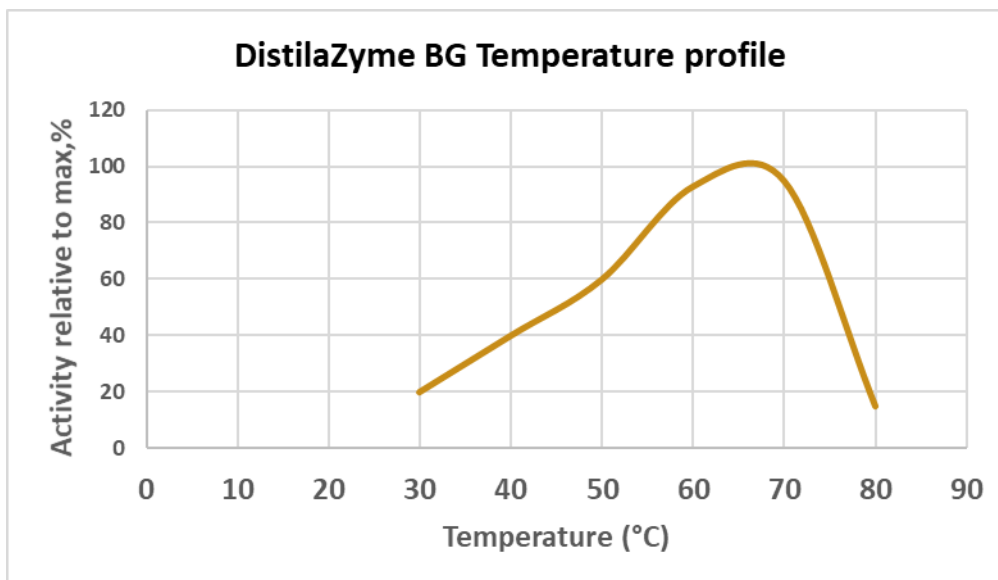


Figura 1: Curva de actividad en función de la temperatura para DistilaZyme BG.



Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.
craftdistillers@lallemand.com, www.lallemandcraftdistilling.com

V3 Enero 2024

DISTILAZYME® BG

Enzima β -glucanasa seleccionada por su capacidad para descomponer β -glucanos en la producción de aguardientes de cereales

Ficha Técnica

CARACTERÍSTICAS:

- Densidad relativa: 1.15 – 1.25
- Color: Ámbar (el color puede variar ligeramente de un lote a otro)

DistilaZyme BG es apto para alimentos y producido a partir de un cultivo no OGM.

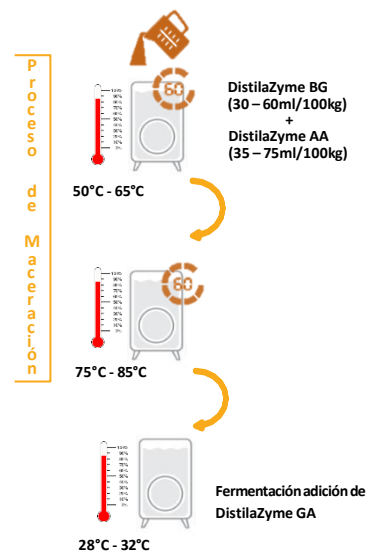
DOSIS:

- Para la maceración, la dosis recomendada es de 30 a 60 mililitros por cada 100 kilogramos de grano añadido al tanque de maceración/cocción. Se recomienda una dosis alta cuando se usa una alta proporción de centeno.
- La dosis óptima de enzima varía según los procesos y objetivos de producción de cada destilería.

INSTRUCCIONES DE USO:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomienda usar DistilaZyme BG de la siguiente manera:

1. Estas instrucciones de uso proponen una guía general para el proceso; sin embargo, es probable que la temperatura, la dosis y el tiempo deban adaptarse a cada proceso específico.
2. Inicie el proceso de maceración adicionando el grano al agua fría (<35°C). Mientras mezcla, aumente la temperatura hasta 55-65 °C y añada DistilaZyme BG y DistilaZyme AA.
3. Se recomienda mantenerlo a 55-65°C durante 60 minutos para completar la descomposición de los β -glucanos por DistilaZyme BG (DistilaZyme AA comenzará a actuar en ese intervalo de temperatura).
4. Transcurrida 1 hora, aumente la temperatura a 75-85 °C para permitir que DistilaZyme AA complete la descomposición del almidón en dextrinas. Nuevamente, se recomienda un tiempo de espera de 1 hora. La temperatura de maceración dependerá del grano utilizado.
5. Una vez finalizada la maceración, enfríe a 28-32°C y bombee el macerado hacia el tanque de fermentación. Añada DistilaZyme GA para convertir las dextrinas en azúcares fermentables (para más información consulte la ficha técnica de DistilaZyme GA).



CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y ENVASADO:

- DistilaZyme BG debe conservarse en un lugar fresco (5 °C) y seco, lejos del calor y de la luz solar directa para una máxima estabilidad.
- Vida Útil: 24 meses si se conserva a < 5°C.
- Envases: DistilaZyme BG está disponible en todo el mundo en envases de 1kg. En Norteamérica, DistilaZyme BG está disponible en envases de 1 kg y 25 kg.

La información aquí contenida es verdadera y exacta a nuestro leal saber y entender; Sin embargo, toda recomendación y sugerencia se realiza sin ningún tipo de garantía expresa o implícita puesto que los métodos y condiciones de uso están fuera de nuestro control. Esta información no debe considerarse como una recomendación de uso de nuestros productos en violación de cualquier tipo de patente.



Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.
craftdistillers@lallemand.com, www.lallemandcraftdistilling.com

V3 Enero 2024

