

DISTILAZYME® GA

Глюкоамилаза, отличающаяся высокой эффективностью осахаривания в производстве спиртных напитков из зернового сырья

Технические
характеристики

ПРИМЕНЕНИЕ:

- DistilaZyme® GA – ферментный препарат глюкоамилазы (амилоглюкозидазы), специально отобранный за эффективный гидролиз гликозидных связей коротких декстринов до сбраживаемых сахаров.
- DistilaZyme GA предназначен для использования в процессе производства спиртных напитков для осахаривания (как на отдельной стадии, так и в процессе брожения) зерновых замесов и другого крахмалсодержащего сырья до сбраживаемых сахаров.
- В процессе одновременного осахаривания и брожения (SSF), DistilaZyme® GA обеспечивает дрожжи достаточным количеством глюкозы, при этом исключая стрессовое воздействие от высокой концентрацией сахаров, а также позволяя сдерживать инфицирование во время лаг-фазы развития дрожжей.
- DistilaZyme GA оптимизирует гидролиз крахмала до сбраживаемых сахаров и снижает риск получения большого количества несброженных сахаров на конец брожения. DistilaZyme GA способствует повышению выхода спирта.

РЕЗУЛЬТАТЫ С DISTILAZYME GA:

DistilaZyme GA при аналогичных условиях показывает результаты брожения, схожие с результатами, получаемыми при использовании других ферментных препаратов глюкоамилазы, доступных для производителей крафтовых спиртных напитков, что показано на Рисунке 1. Данные по кинетике брожения (Рисунок 2), свидетельствуют о том, что использование DistilaZyme GA обеспечивает быстрый гидролиз декстринов до сбраживаемых сахаров и их потребление дрожжами, что позволяет получать отличные результаты брожения.

Сравнение результатов брожения (72ч)

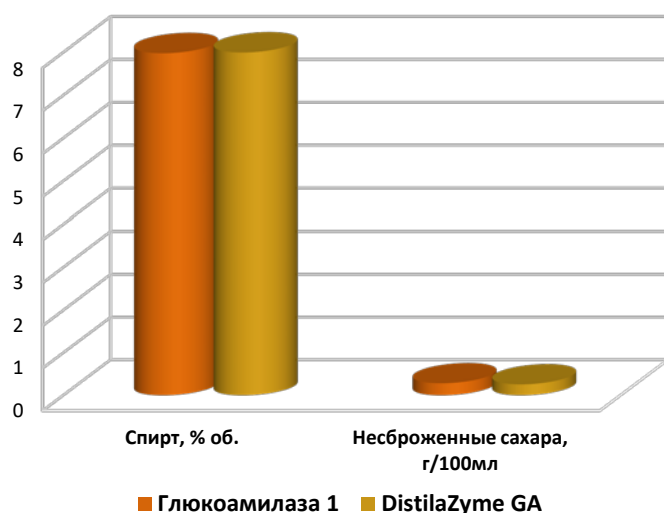


Рисунок 1: Результаты сбраживания с использованием DistilaZyme GA и глюкоамилазой, используемой в промышленности на сусле из 100% кукурузы

Динамика сбраживания простых сахаров

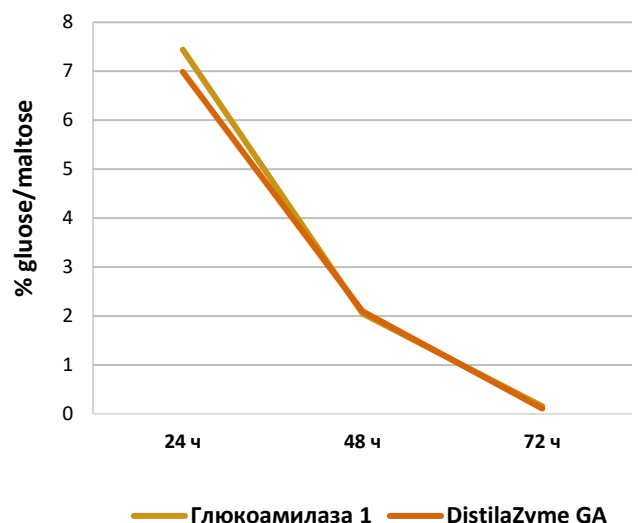


Рисунок 2: Потребление глюкозы/мальтозы при использовании DistilaZyme GA в сравнении с используемой в промышленности глюкоамилазой



DISTILAZYME® GA

Глюкоамилаза, отличающаяся высокой эффективностью осахаривания в производстве спиртных напитков из зернового сырья

Технические
характеристики

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Относительная плотность: 1.10 – 1.20
- Цвет: Коричневый (Однако цвет может слегка отличаться от одной партии к другой)

DistilaZyme GA разрешен к использованию в пищевой промышленности.

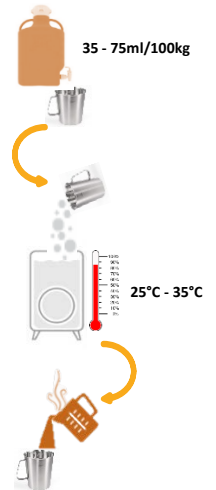
ДОЗИРОВКА:

- Сбраживание зерна/крахмала - Будет зависеть от количества перерабатываемого зерна/крахмала (гидромодуля) и условий брожения; рекомендуемая дозировка 35–75 мл /100 кг зерна.
- Оптимальная дозировка ферментного препарата может отличаться в зависимости от организации технологического процесса и поставленных целей.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits рекомендует следующую схему использования DistilaZyme GA:

1. Отмерьте необходимое количество ферментного препарата DistilaZyme GA (35 – 75мл на 100 кг зернового сырья, вносимого в заторный аппарат) в чистый, продезинфицированный и промытый контейнер с градуировкой.
2. Внесите DistilaZyme GA в бродильную емкость примерно через 30 минут после внесения дрожжей при температуре 25°C - 35°C и pH 4.5 - 5.5.
3. Хорошо перемешайте содержимое бродильной емкости, чтобы обеспечить равномерное распределение DistilaZyme GA для эффективной работы.
4. После внесения DistilaZyme GA убедитесь, что контейнер с градуировкой, который вы использовали для дозирования, тщательно промыт горячей водой и замочен в стерилизующем растворе (например, хлорке) перед следующим применением.



УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ:

- Для сохранения максимальной активности DistilaZyme AA следует хранить в холодном (5°C - 10°C) и сухом месте вдали от источников тепла и прямых солнечных лучей.
- Срок годности: 12 месяцев при хранении при температуре <25°C.
- Упаковка: ферментный препарат DistilaZyme GA доступен в упаковке 1кг.

На основании имеющихся у нас сведений информация представленная в данном документе является точной и достоверной. Однако, все рекомендации и предложения вносятся без гарантий, поскольку мы не можем контролировать условия и способы использования продукта. Настоящая документация не подразумевает использование данной продукции в нарушение каких-либо патентов.



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

V2 August 2019

