

DISTILAZYME® AA

Alpha-Amylase-Enzym, selektiert aufgrund seiner Fähigkeit, die Maischeviskosität bei der Herstellung von Getreidespirituosen zu verringern

Technisches Datenblatt

ANWENDUNGEN:

- DistilaZyme® AA ist ein Alpha-Amylase-Enzym, das speziell für seine Fähigkeit ausgewählt wurde, die Maischeviskosität durch Gelatinieren von Stärke durch die Umwandlung in Dextrinketten während des Koch-/Maischprozesses zu verringern. Dieser Schritt ist der erste wichtige Schritt für eine qualitativ hochwertige Gärung
- DistilaZyme AA kann auf Vollkornmaischen und Stärkesubstraten verwendet werden.
- DistilaZyme AA erreicht durch die Hydrolyse von Stärke eine gute Viskositätsreduzierung, die leichteres Rühren und Pumpen ermöglicht.

MIT DISTILAZYME AA ERHALTENE RESULTATE:

DistilaZyme AA hat eine Wirkungstemperatur- und einen pH-Bereich, die gut mit den Standard-Gärparametern der Industrie funktionieren. In Abbildung 1 ist leicht zu erkennen, wo Ihr Prozess hineinpasst und ob Anpassungen vorgenommen werden müssen. Vollkornmaische, die mit DistilaZyme AA im Vergleich zu drei anderen Enzymen in der Destillation gemischt wurde, weist hervorragende Viskositätsreduzierungseigenschaften während des Maischprozesses auf, wie in Abbildung 2 dargestellt.

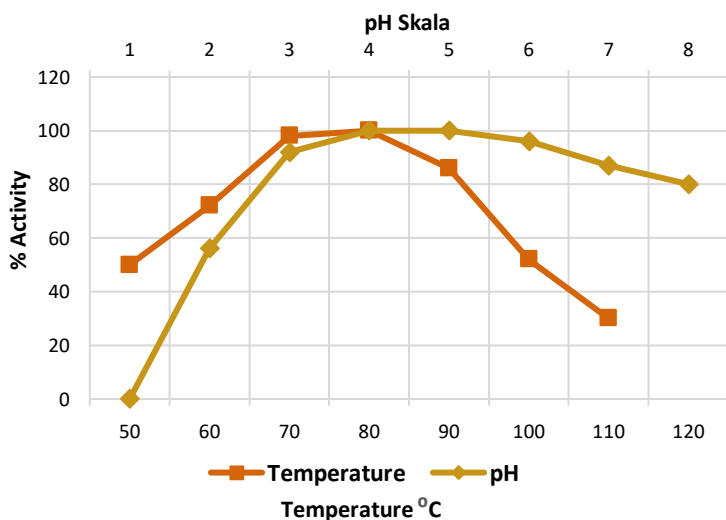


Abbildung 1: pH- und Temperatur-Aktivitätskurve für DistilaZyme AA.

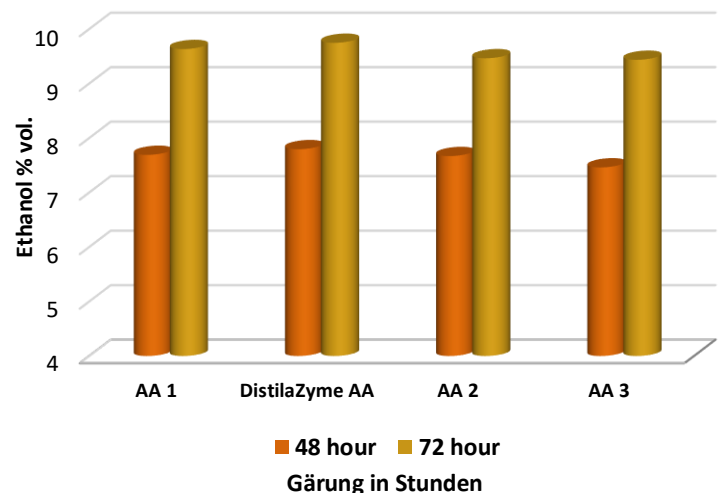


Abbildung 2: DistilaZyme AA im Vergleich zu 3 Industriestandard AA-Enzymen in 100% Maismaische.



DISTILAZYME® AA

Alpha-Amylase-Enzym, selektiert aufgrund seiner Fähigkeit, die Maischeviskosität bei der Herstellung von Getreidespirituosen zu verringern

Technisches Datenblatt

EIGENSCHAFTEN:

- Spezifische Dichte: 1,10 bis 1,30
- Farbe: Braun (aber die Farbe kann von Charge zu Charge leicht variieren).

DistilaZyme AA ist ein Enzym mit Lebensmittelqualität.

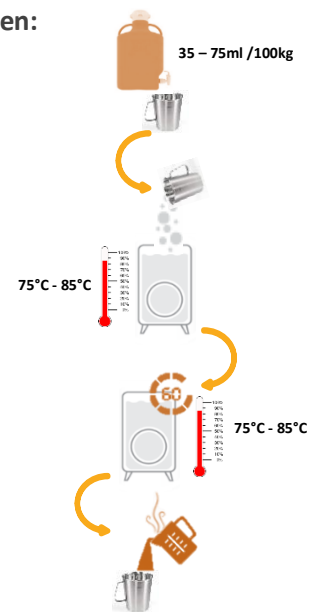
DOSIERUNG:

- Für die Verkleisterung von Getreide/Stärke wird eine empfohlene Dosis von 30 - 65 Millilitern pro 100 Kilogramm Getreide empfohlen, die dem Maische/Kochbehälter hinzugefügt werden.
- Die optimale Enzymdosierung ist je nach den individuellen Produktionsprozessen und Zielen der Brennerei variabel.

GEBRAUCHSANLEITUNG:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits empfiehlt, DistilaZyme AA folgendermaßen zu verwenden:

1. Füllen Sie mit einem sauberen, desinfizierten und gespülten Messbehälter die erforderliche Menge DistilaZyme AA.
2. Die dosierte Menge an DistilaZyme AA bei einer Temperatur von 75°C - 85°C und einem pH-Bereich von 4,5 - 5,5 in den Maischebehälter geben. Die Dosierung kann aufgeteilt werden, wenn ein Viskositätsbruch erforderlich ist, bevor die optimale Kochtemperatur erreicht wird, um das Rühren zu unterstützen.
3. Nachdem DistilaZyme AA in den Maische-/Kochtank gegeben wurde, wird eine Verweilzeit von 60 Minuten bei 75 - 85°C empfohlen, um die Verkleisterung der Stärke abzuschließen (abhängig von Getreideart und Stärkegehalt in der Rezeptur).
4. Nach der Zugabe ist darauf zu achten, dass der zur Dosierung von DistilaZyme AA verwendete Messbehälter bis zur nächsten Verwendung gründlich mit heißem Wasser gespült und mit einem Sterilisationsmittel (z.B. Bleichmittel) eingeweicht wird.



LAGERUNG, HANDHABUNG & VERPACKUNG:

- DistilaZyme AA sollte in einem kühlen (5°C - 10°C) und trockenen Bereich fernab von Hitze und direkter Sonneneinstrahlung gelagert werden, um eine maximale Stabilität zu gewährleisten.
- Haltbarkeit: 24 Monate bei Lagerung <5°C.
- Verpackung: DistilaZyme AA in 1kg Flaschen und in 20kg oder 25kg Kanister.

Die hier wiedergegebenen Informationen sind nach bestem Wissen und Gewissen wahr und richtig.

Alle Empfehlungen oder Vorschläge erfolgen jedoch ohne jegliche Gewährleistung oder Garantie, da die Bedingungen und Methoden der Nutzung 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

V5 Dezember 2023

