

DISTILAZYME® AA

Enzima Alfa Amilase selecionada por sua alta capacidade de quebrar viscosidade na produção de destilados em base a grãos

Ficha técnica

APLICAÇÕES:

- DistilaZyme® AA é uma enzima alfa amilase selecionada especialmente por sua capacidade de quebrar a viscosidade do mosto causada pela gelatinização do amido e convertê-lo em cadeias de dextrina. Esta etapa é o primeiro ponto chave no processo de cozimento/mosturação para um bom desempenho da fermentação.
- DistilaZyme AA pode ser usado em mostos de grãos integrais e substratos de amido.
- DistilaZyme AA, através da hidrólise do amido, apresenta importante redução de viscosidade o que resulta em maior facilidade de agitação e bombeamento.

RESULTADOS COM DISTILAZYME AA:

DistilaZyme AA tem uma temperatura de trabalho e faixa de pH que se adapta bem aos parâmetros de cozimento padrão da indústria de destilados.

A Figura 1 permite que você encontre facilmente onde seu processo se encaixa e se algum ajuste é necessário para a máxima eficiência da DistilaZyme AA.

Mostos de grãos inteiros foram preparados com DistilaZyme AA e quando comparado com três outras enzimas comercializadas na indústria de destilação, apresentou excelente capacidade de redução de viscosidade durante o processo de cozimento, conforme demonstrado na Figura 2.

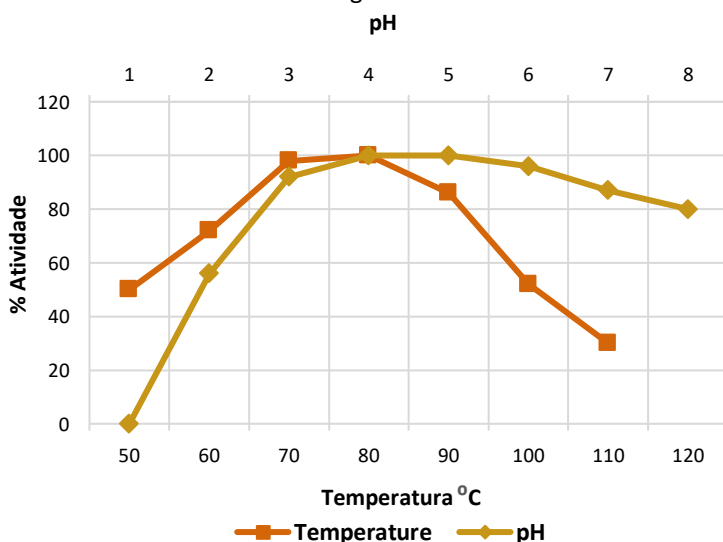


Figura 1: Curva de atividade de pH e temperatura para DistilaZyme AA.

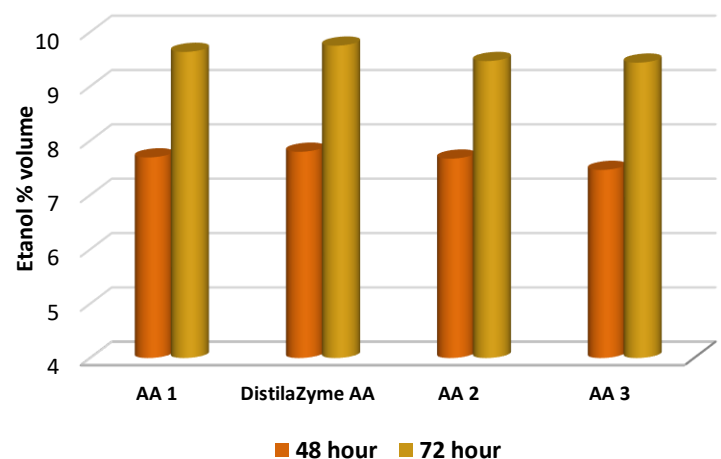


Figura 2: DistilaZyme AA em comparação com 3 enzimas AA padrão da indústria em mosto de milho 100%.



DISTILAZYME® AA

Enzima Alfa Amilase selecionada por sua alta capacidade de quebrar viscosidade na produção de destilados em base a grãos

Ficha técnica

CARACTERÍSTICAS:

- Gravidade específica: 1.15 – 1.19
- Cor: Marrom (no entanto, a cor pode variar ligeiramente de lote para lote)

DistilaZyme AA é grau alimentício.

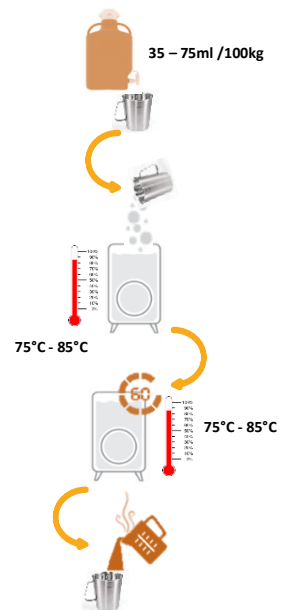
DOSAGEM:

- Para processo em base a de grãos/amido, a dose recomendada é de 35 a 75 mililitros por 100 quilogramas de grãos adicionado ao tanque de cozimento.
- A dosagem ideal de enzima é variável de acordo com os processos e objetivos individuais de produção de cada destilaria.

INSTRUÇÕES DE USO:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomenda o uso de DistilaZyme AA da seguinte forma:

1. Utilizando um recipiente graduado limpo, higienizado e exaguado, adicione a quantidade necessária de DistilaZyme AA (35 – 75ml por 100kg de grão adicionado ao tanque de mosturação).
2. Transfira a DistilaZyme AA ao tanque de mosturação, a uma temperatura de 75 - 85°C e faixa de pH entre 4,5 - 5,5. A dosagem pode ser dividida, caso necessário, para uma quebra de viscosidade antes da temperatura ideal de cozimento para auxiliar na agitação.
3. Depois que a DistilaZyme AA for adicionada ao tanque de mosturação/cozimento, recomenda-se um tempo de espera de 60 minutos a 75 - 85°C para completar a decomposição em dextrinas (dependendo do tipo de grão/amido e quantidade na receita).
4. Após a adição, certifique-se de que o recipiente graduado usado para dosar DistilaZyme AA seja completamente enxaguado com água quente e embebido em um esterilizante (por exemplo, alvejante) até o próximo uso.



ARMAZENAMENTO, MANUSEIO E EMBALAGEM:

- DistilaZyme AA deve ser armazenada em local fresco (5°C - 10°C) e seco, longe do calor e da luz solar direta para máxima estabilidade.
- Prazo de validade: 24 meses se armazenado a <5°C. O armazenamento próximo de 24 meses acima desta temperatura pode resultar na diminuição da atividade resultando em uma maior dosagem.
- Embalagem: DistilaZyme AA está disponível em apresentações de 1kg, 20Kg e 25 kg.

Até onde sabemos, as informações aqui contidas são verdadeiras e precisas.

No entanto, quaisquer recomendações ou sugestões são feitas sem qualquer garantia, uma vez que as condições e métodos de utilização estão fora do nosso controle. Estas informações não devem ser consideradas como uma recomendação de que nossos produtos sejam usados em violação de quaisquer patentes.



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

V6 - 231229