

DistilaZyme AA

Enzima Alfa-amilase termoestável para produção de bebidas destiladas em base a grãos

APLICAÇÕES

- DistilaZyme AA é uma enzima alfa amilase termoestável 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.

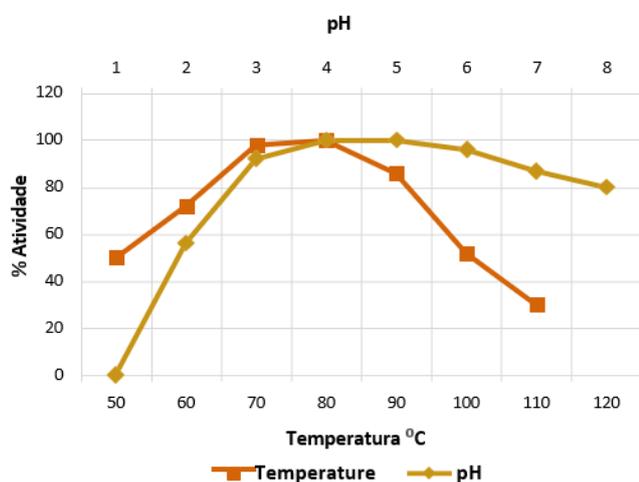


Figura 1: Curva de atividade de pH e temperatura para DistilaZyme AA.

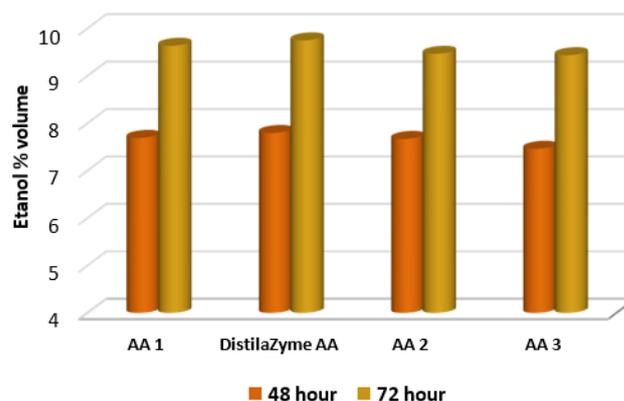


Figura 2: DistilaZyme AA em comparação com 3 enzimas AA paSdrão da indústria em mosto de milho 100%.



DistilaZyme AA

Enzima Alfa-amilase termoestável para produção de bebidas destiladas em base a grãos

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.

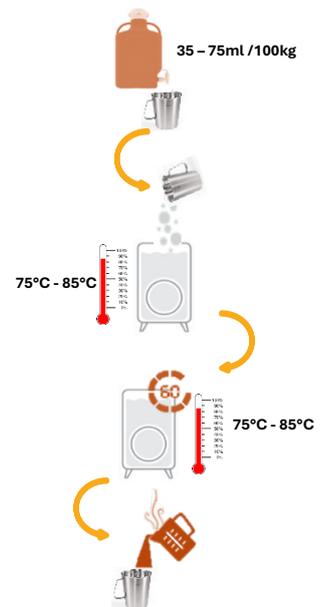
DOSAGEM

- 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 enxaguado, 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 < 10°C. O armazenamento próximo de 24 meses acima desta temperatura pode resultar na diminuição da atividade necessitando em uma maior dosagem.
- Embalagem: DistilaZyme AA está disponível em apresentações de 1kg 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.