

# DistilaZyme BG

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

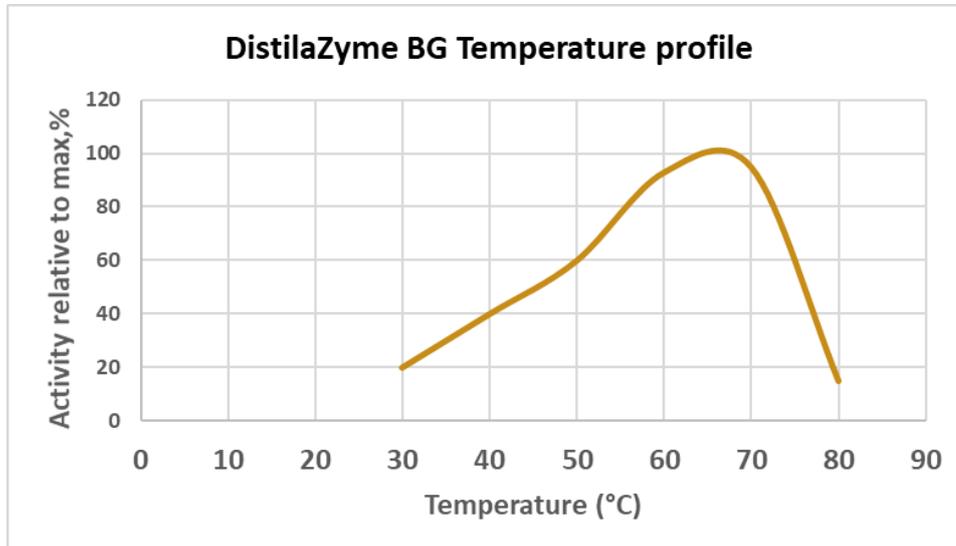
## APLICACIONES

- DistilaZyme BG es un complejo enzimático líquido de  $\beta$ -glucanasa, derivado de la fermentación de *Trichoderma reesei*.
- DistilaZyme BG consiste principalmente en una endo- $\beta$ -glucanasa que hidroliza los enlaces (1-3) o (1-4) en los  $\beta$ -d-glucanos.
- DistilaZyme BG ha sido seleccionado especialmente por su capacidad para descomponer los  $\beta$ -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 CON 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.**



# DistilaZyme BG

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

## CARACTERÍSTICAS

- Peso específico: 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.

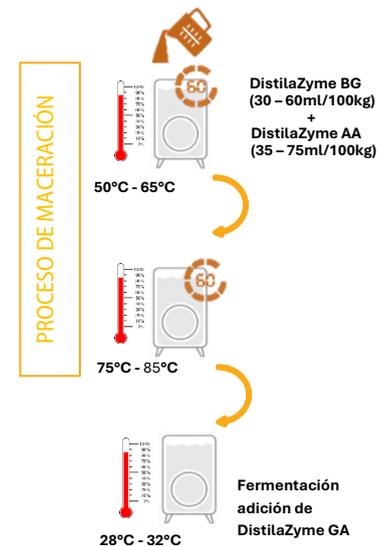
## DOSIS

- 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  $\beta$ -glucanos por DistilaZyme BG (DistilaZyme AA comenzará a actuar en ese intervalo de temperatura).
4. Trascorrida 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.

