

Enzymes

Les enzymes jouent un rôle essentiel au cours du brassage. Brewline® propose une gamme de préparations enzymatiques pour l'optimisation du process et la qualité de la bière.

NOS ENZYMES

OptiFan

Protéase

OptiFan est une enzyme de dégradation des protéines dans les matières premières végétales. OptiFan libère des acides aminés et des peptides favorables à la nutrition des levures au cours de la fermentation et prévient la formation de troubles liés aux protéines des céréales.

- Dose : 15 - 25 mL / 100 kg* de céréales
- Température optimale : 60 - 70°C
- pH optimal : 4,0 - 6,0

Amyliz

Alpha-amylase

Amyliz liquéfie l'amidon en sucres fermentescibles et dextrines solubles, diminue la viscosité du moût et augmente le rendement au brassage. S'utilise à l'empâtage.

- Dose : 30 - 50 mL / 100 kg* de céréales
- Température optimale : 70 - 90°C
- pH optimal : 4,5 - 7,5

OptiArom

Beta-glucosidase

OptiArom est une préparation enzymatique à base de β -glucosidase hautement active. En augmentant le taux d'extraction des composants actifs aromatiques du houblon, elle favorise et amplifie l'expression aromatique de votre bière. OptiArom est particulièrement efficace pour les bières "houblonnées à sec".

- Dose : 10 - 20 mL/hL
- Température optimale : 5 - 70°C
- pH optimal : 4,0 - 6,0

* Selon la composition du versement

OptiFlow

Beta-glucanase

OptiFlow hydrolyse les bêta-glucanes colmatants du moût, optimise et réduit le temps de filtration indépendamment de la qualité du malt, facilite la clarification au Whirlpool. S'ajoute à l'eau d'empâtage.

- Dose : 15 - 25 mL / 100 kg* de céréales
- Température optimale : 60 - 70°C
- pH optimal : 4,0 - 6,0

Amyliz Max

Glucoamylase

Amyliz Max est une préparation enzymatique de glucoamylase hautement concentrée. C'est une enzyme de dégradation de l'amidon hydrolysé incluant aussi les dextrines, amylopectines en sucres fermentescibles.

- Dosage de saccharification accrue pendant le processus de brassage : 110 - 330 mL/t de céréales
- Dosage pour diminuer l'extrait résiduel dans les bières : 2 - 10 mL / 100 L de moût/bière jeune
- Température optimale : 65°C
- pH optimal : 3,8 - 4,2

Utilisation

- Préparation et conservation :
Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou l'emballage.

Packaging

- Flacons de 1 kg.

Pour usage brassicole. Conforme aux normes CEE 93/34, 94/35-36, 95/2-31, aux spécifications relatives aux préparations enzymatiques à usage alimentaire publiées par le JECFA et la FCC V, et aux normes cGMP de la FDA (21 CFR 110). Se référer strictement à la législation en vigueur du pays d'utilisation.

Brewline®

Lamothe-Abiet, Z.A. Actipolis, Av. Ferdinand de Lesseps, 33610 Canéjan-Bordeaux, France - www.brewline.eu

03-2023