



Brewline

THE BREWER'S PORTFOLIO

FICHE TECHNIQUE

Amyliz

FORMULATION

Préparation enzymatique d'Alpha-amylase bactérienne purifiée issue de *Bacillus Subtilis*.

DOMAINE D'APPLICATION

Amyliz est une enzyme pour la **liquéfaction de l'amidon du moût** au cours du brassage.

DOSAGES RECOMMANDÉS

Dose : 30 à 50 mL/100 kg de céréales.

Le dosage varie en fonction des conditions de brassage, de la nature et la qualité des matières premières.

MODE D'EMPLOI

Diluer et homogénéiser la dose nécessaire dans l'eau d'empattage.

- **pH optimal d'action** : 4,5 à 7,5.
- **Température optimale d'action** : jusqu'à 80 °C.

Pour vérifier la transformation de l'amidon en sucres fermentescibles après la saccharification, utiliser le test à l'iode.

Prélever un échantillon de moût à 72 °C le déposer sur une coupelle en porcelaine.

Déposer une goutte d'iode :

- Si une coloration bleue apparait, la saccharification n'est pas terminée, il y a toujours de l'amidon présent dans le moût, enzymez le moût avec **Amyliz** ;
- Si la coloration de l'échantillon est jaune, l'amidon s'est transformé en sucres.

SPÉCIFICATIONS

Aspect & couleur	Liquide marron foncé
Agents stabilisants	Non ajouté
Conservateurs	Non ajouté
pH	6,3
Métaux Lourds	< 3 mg/kg
Arsenic	< 5 mg/kg
Plomb	< 30 mg/kg

Densité	1,64 g/mL
Flore totale viable	< 100 UFC/mL
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 UFC/g
Coliformes	< 30 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 25 g
Salmonelles	Absence dans 25 g
Mycotoxines	Test négatif

CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Flacons de 1 kg (cartons de 5 kg).
- Conserver au frais, idéalement entre 4 et 10 °C dans son emballage d'origine non ouvert. Un stockage à une température supérieure à 20 °C peut endommager l'enzyme. Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

PF/07-01-2022. Pour usage en brasserie. Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Produit en conformité avec les spécifications de pureté recommandées pour les enzymes utilisées dans les procédés agro-alimentaires par le comité d'expert commun de la FAO/WHO sur les additifs alimentaires (JECFA) et le FCC. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.

Brewline®

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