



Beerzym BG HK4

Produkterläuterung

Beerzym BG HK4 ist ein flüssiges, hochkonzentriertes Spezialenzym für den Glucan-Abbau in Braumaischen bis 90 °C. Das Enzym wird aus einem speziell selektierten Stamm von *Talaromyces emersonii* gewonnen. Die Hauptenzymaktivität beruht auf einer thermostabilen β -Glucanase (endo-1,3(4)- β -D-Glucanase: EC 3.2.1.6 und endo-1,4- β -Glucanase: EC 3.2.1.4).

Beerzym BG HK4 ist fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Glucanabbau in Maischen zur Verbesserung des Abläuterns und der Filtration.

Produkt und Wirkung

Beerzym BG HK4 hydrolysiert als Endoenzym 1,4- β -glycosidische Bindungen in Cellulose, Licheninen und anderen Glucanen, die besonders in Gerste vorkommen. Dabei werden Glucose-Einheiten abgespalten.

Dosage

Beerzym BG HK4 wird beim Bierbrauen nötig, wenn die Qualität des Malzes (Gerstenmalz/Weizenmalz) jahgangsbedingt unbefriedigende Biere erwarten lässt bzw. wenn ein Teil des jeweiligen Malzes durch Rohfrucht (z.B. Gerste, Weizen), ersetzt wird. Die Enzymdosage ist abhängig von der Beschaffenheit der Rohware, der Temperatur und der Einwirkzeit. Richtwert: 50-100 ml/Tonne Malz.

Anwendung

Beerzym BG HK4 mit kaltem Wasser verdünnen. Enzymverdünnung direkt nach dem Schroten und Einmaischen von Malz und/oder Rohfrucht in den Maischbottich bzw. die Maischepfanne dosieren. Das Enzym zeigt im pH-Bereich der Maische beste Wirksamkeit. Beerzym BG HK4 wirkt vom Einmaischen bis zum Würzekochen bis max. 90 °C, in der Endphase der Würzekochung erfolgt die Inaktivierung des Enzyms.

Lagerung

Beerzym BG HK4 ist bei optimaler Lagerung (0-10 °C) bis zu 36 Monate haltbar. Höhere Lagertemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit. Temperaturen über 25 °C sind zu vermeiden. Anbruchgebände dicht verschließen und baldmöglichst aufbrauchen.

**Hochkonzentrierte
thermostabile
Fungal-
 β -Glucanase für
den Glucanabbau in
Braumaischen**

-bitte wenden-

ERBSLÖH Geisenheim AG • Erbslöhstraße 1 • D-65366 Geisenheim • Tel: 06722/708-0 •
Fax: 06722/6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Unsere Produktmerkblätter und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Erfahrungen. Da uns die Vorbehandlung in den meisten Fällen unbekannt ist und Unabwägbarkeiten der zu behandelnden Naturprodukte hinzukommen können, sind diese Empfehlungen nur allgemeiner Natur und dienen Ihrer Beratung. Ohne eine gesonderte schriftliche problembezogene Stellungnahme unsererseits können diese allgemeinen Hinweise deshalb keine Rechtsverbindlichkeit mit Haftungsfolgen entfalten. Alle Informationen entsprechen den derzeitigen rechtlichen Grundlagen der Bundesrepublik Deutschland und der EU. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Edition 04/09 - Beerzym_BG_HK4 - Druck am 13.05.2009

6 Sinne für Ihren Erfolg

Allgemeine Eigenschaften

Enzymcharakteristik: der Aktivitätsbereich des Enzyms reicht von pH 2.0-6.5, das Optimum liegt bei pH 4.5. Der Temperaturbereich des Enzyms erstreckt sich von 15-95 °C, das Temperaturoptimum befindet sich bei 75-85 °C.

Die Abbildungen 1 und 2 zeigen den Einfluss des pH-Wertes und der Temperatur auf die Enzymaktivität von Beerzym BG HK4.

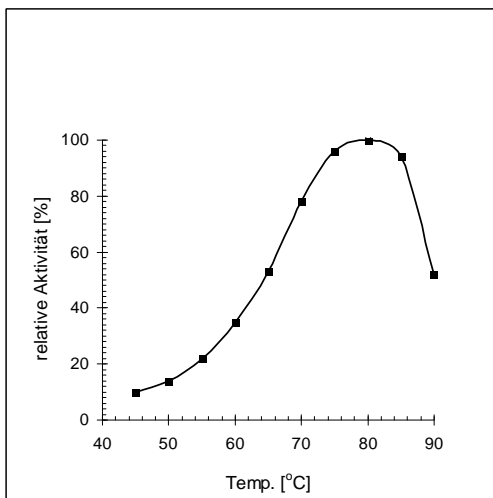


Abb. 1: Einfluss der Temperatur auf die β -Glucanaseaktivität (Gersten- β -Glucan, pH 4.5).

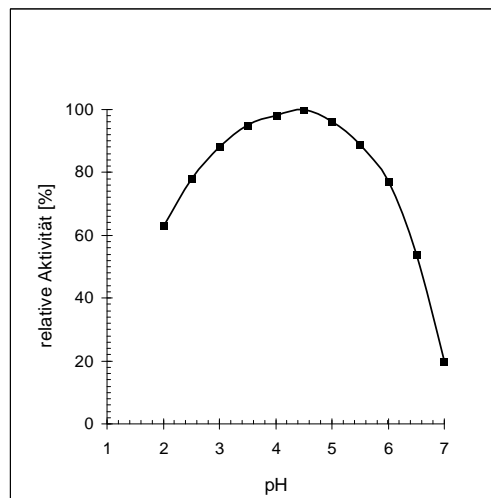


Abb. 2: Einfluss des pH-Wertes auf die β -Glucanaseaktivität (Gersten- β -Glucan, 75 °C).

Achtung: Beim Einsatz von Beerzym BG HK4 sind die geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der einzelnen Länder zu beachten.