



# Distizym<sup>®</sup> PROTACID

Thermotolerantes,  
säurestabiles Fungal-  
Spezialenzym zum Abbau  
von Proteinen in  
Brennmaischen aus  
mehligem Stoffen

## Produktlerläuterung

Distizym<sup>®</sup> PROTACID ist ein Spezialenzym, das bei der Alkoholproduktion für den Proteinabbau in Brennmaischen aus mehligem Stoffen eingesetzt wird. Das Enzym wird aus einem speziell selektierten Stamm von *Aspergillus niger* gewonnen. Die Hauptenzymaktivität beruht auf einer Proteinase (Endo-Proteinase EC. 3.4.2x.xx). Distizym<sup>®</sup> PROTACID ist fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

## Behandlungsziel

Distizym<sup>®</sup> PROTACID wird zum Proteinabbau in Brennmaischen aus mehligem Stoffen zur Verringerung der Schaum- bzw. Deckenbildung in Gärmaischen eingesetzt, sowie zur Verbesserung der Stickstoffversorgung der Gärhefen. Die bessere Nährstoffversorgung ermöglicht höhere Alkoholausbeuten.

## Produkt und Wirkung

Distizym<sup>®</sup> PROTACID überführt durch Hydrolyse Proteine in Peptide und in Aminosäuren. Das Enzym wirkt in einem weiten Temperaturbereich von 20-75 °C (Optimum: 60 °C) und bei pH-Werten von pH 1,5-6,5 (Optimum: 3,0).

## Dosage

Folgende Standard-Dosagemengen werden empfohlen:

30 mL Distizym<sup>®</sup> PROTACID/Tonne Mais, Roggen,  
50 mL Distizym<sup>®</sup> PROTACID/Tonne Gerste, Weizen.

Bei Abweichungen von Standardbedingungen kann eine höhere bzw. geringere Dosage erforderlich sein.

## Anwendung

Distizym<sup>®</sup> PROTACID wird mit kaltem Wasser verdünnt. Die Enzymverdünnung wird entweder in den Gärtank vorgelegt oder kontinuierlich in die Maischeleitung zum Gärtank zudosiert. Eine Alternative ist die Zugabe der erforderlichen Enzymmenge in den Hefevermehrungstank bei der Hefeherzucht.

## Lagerung

Die optimale Lagerung ist bei 0-10 °C. Höhere Lagertemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit. Temperaturen über 25 °C sind zu vermeiden. Anbruchgebände dicht verschließen und baldmöglichst aufbrauchen.

ERBSLÖH Geisenheim AG

Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany

Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, [info@erbsloeh.com](mailto:info@erbsloeh.com), [www.erbsloeh.com](http://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.

Version 002 – 07/2011 TH – Druck: 01.07.2011

Thermotolerantes,  
säurestabiles Fungal-  
Spezialenzym zum Abbau  
von Proteinen in  
Brennmaischen aus  
mehligen Stoffen

## Allgemeine Eigenschaften

Enzymcharakteristik: der Aktivitätsbereich des Enzyms reicht von pH 1,5-6,5, das Optimum liegt bei pH 3,0. Der Temperaturbereich erstreckt sich von 20-75 °C, das Optimum befindet sich bei 60 °C. Die Abbildungen 1 und 2 zeigen den Einfluss der Temperatur und des pH-Wertes auf die Enzymaktivität von Distizym<sup>®</sup> PROTACID.

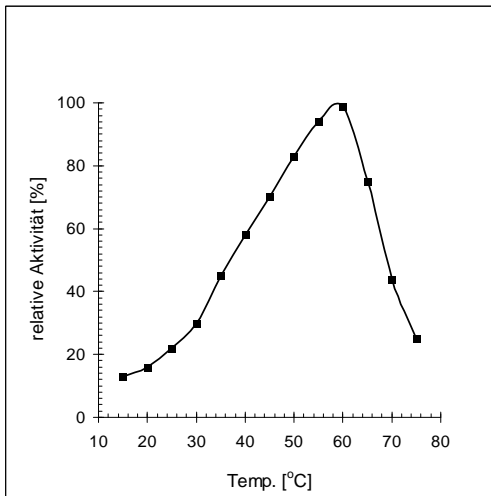


Abb. 1: Einfluss der Temperatur auf die Aktivität  
(0,5 % Casein-Lösung, pH 3,0).

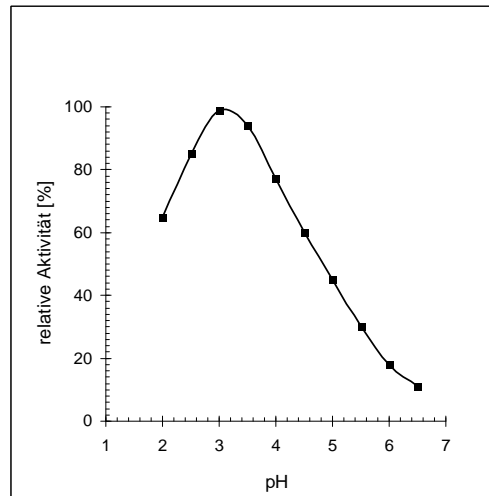


Abb. 2: Einfluss des pH- Wertes auf die Aktivität  
(0,5 % Casein-Lösung, 60 °C).