

Description du produit

Distizym[®] BA est une enzyme spéciale pour la production d'alcool afin de dissoudre l'amidon contenu dans les moûts. L'enzyme est produite à partir d'une souche spéciale sélectionnée de *Bacillus subtilis*. L'activité principale se repose sur une α -amylase (1,4- α -D-glucan-glucanohydrolase: EC.3.2.1.1.).

Ce produit est testé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

But du traitement

Dissolution de l'amidon compact dans les moûts pour la distillation.

Produit et action

Distizym[®] BA hydrolyse comme endoenzyme à l'intérieur des molécules d'amidon les liaisons 1,4- α -D-glycosidiques. α -dextrines limites et oligosaccharides sont produits.

Dosage

Les dosages standards suivants sont conseillés:

150 mL Distizym[®] BA / t d'amidon de céréales

300 mL Distizym[®] BA / t d'amidon de pommes de terre (en combinaison avec Distizym[®] BA-T ou BA-T Spezial)

Lors d'un changement des conditions de base un plus haut voir plus faible dosage peut être nécessaire.

Utilisation

Distizym[®] BA doit être dosé suite au broyage de l'amidon dans la cuve du moût. L'enzyme peut être dissoute avec de l'eau froide dans une proportion de 1:1. L'adjonction peut se faire avant ou au début de la phase de chauffage. Une fois la température atteinte la dissolution a lieu entre 30 et 60 minutes.

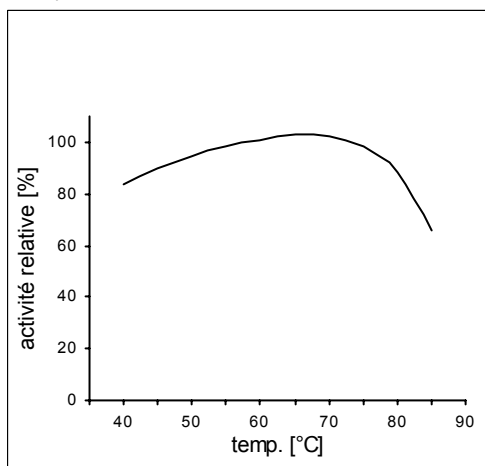
L'activité de l'enzyme est effective entre des pH de 5.5 - 8.5, l'optimum se situe entre 5.8 et 7.0 en présence de substrat et de calcium. Dans les moûts au pH inférieur à 5.5 une correction d'acidité à pH de 5.8 avec de l'hydroxyde de calcium est conseillée. La température optimale se situe entre 70 et 75°C (max. 85°C) en présence de substrat et de calcium et à pH optimal. Une faible quantité de calcium ($\text{Ca}(\text{OH})_2$, CaCl_2) stabilise l'enzyme au-dessus de 50°C. Une concentration de calcium de 50-100 ppm est suffisante.

Stockage

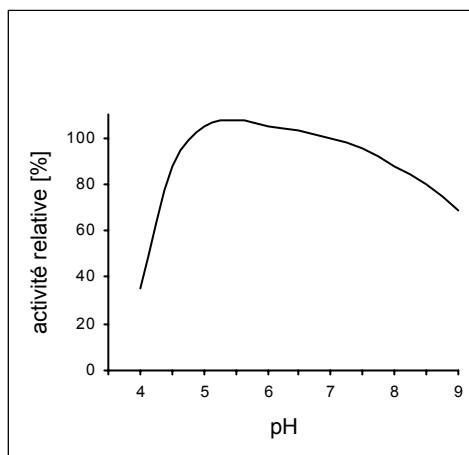
Distizym[®] BA maintient son activité lors d'un stockage optimal entre 4 et 10°C pendant 18 mois. Des températures de stockage plus élevées diminuent son activité. Les températures de plus de 25°C sont à éviter. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement.

Caractéristiques générales

Les graphiques 1 et 2 montrent l'influence du pH et de la température sur l'activité enzymatique de Distizym[®] BA.



graphique 1: influence de la température sur l'activité (pH 6.0, 16% amidon).



graphique 2: influence du pH sur l'activité (70°C, 16% amidon).

α -amylase de bactéries pour la dissolution de l'amidon dans les moûts à distiller sur matières farineuses