

Description du produit

Distizym® XL est une enzyme spéciale qui est utilisée en production d'alcool pour la dégradation de pentosan et β -glucan dans les trempes contenant d'amidon du seigle. L'enzyme est obtenue à partir d'une souche spécialement sélectionnée de *Trichoderma longibrachiatum*. Les activités enzymatiques principales proviennent de différents hémicellulases thermotolérants (hémicellulases : endo-1,4- β -D-mananase : EC 3.2.1.78, endo-1,4- β -D-xylanase : EC 3.2.1.8, endo-1,3- β -D-xylanase : EC 3.2.1.32 et exo-1,4- β -D-xylosidase : EC 3.2.1.37) et une β -glucanase thermotolérante (endo-1,3(4)- β -D-glucanase : EC 3.2.1.6 et endo-1,4- β -glucanase : EC 3.2.1.4). Distizym® XL est contrôlé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

**Fungal-
pentosanase et
fungal- β glucanase
pour éviter
l'augmentation de
viscosité des
trempes de seigle**

But du traitement

Dégradation de pentosan et β -glucan dans des trempes de seigle pour éviter d'augmentations de viscosité.

Produit et action

Distizym® XL, un endo-enzyme, hydrolyse des liaisons 1,4 glycosidiques dans des hémicellulases et pentosans (arabinoxylan), cellulose, lichenine et autres glucanes, qui se trouvent particulièrement dans le seigle. En même temps des hexoses et pentosans sont libérés.

Dosage

Les dosages standards suivants sont recommandés:

50 mL Distizym® XL / tonne de farine de seigle

En cas de divergence aux conditions standards, un dosage augmenté ou réduit peut être nécessaire.

Mode d'emploi

Procédés de dégradation d'amidon sans pression :

Doser Distizym® XL après l'empâtage de la farine de seigle dans la cuve de trempage. Avant adjonction l'enzyme peut être diluée avec de l'eau 1 : 1. Doser avant ou au début de la phase d'échauffement. Distizym® XL peut être utilisé jusqu'à une température de 75°C et pH de 3,5 à 6. L'enzyme peut aussi être ajoutée dans la phase de refroidissement (à partir de 70°C). Plus le pH de la trempage est optimale (pH optimal 5,0), meilleur est la stabilité de température de l'enzyme (70°C).

Procédé de haute pression et procédés spéciaux de pression/température :

Doser Distizym® XL après dans la phase de refroidissement, diluée avec de l'eau, au moment où la température est en dessous de 70°C. Doser de préférence avec Distizym® AG, Distizym® Fungal-Alfa, Glucamyl, ou Glucomalt TS, selon produit qui est utilisé pour la saccharification.

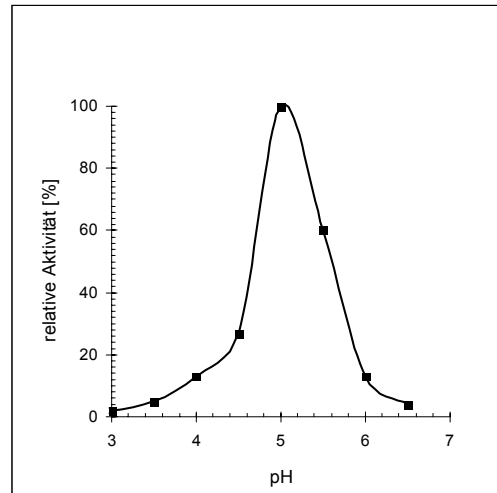
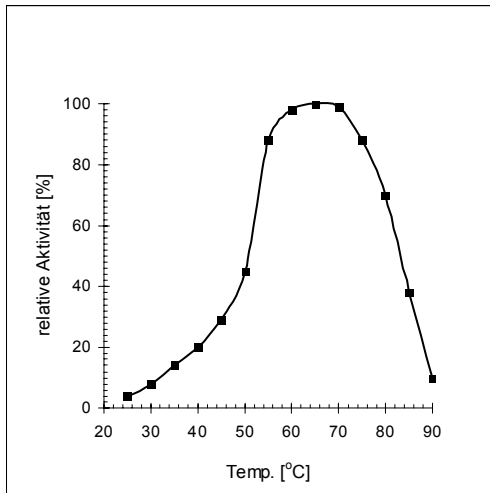
Stockage

Conserver Distizym® XL aux conditions optimales (0 à 10°C) jusqu'à 36 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 et utilisés plus rapidement possible.

Caractéristiques générales

Caractéristique de l'enzyme : Le secteur d'activité de Distizym® XL et de pH 3,5 à 6,0, l'optimum est à pH 5,0. Le secteur de température de l'enzyme est de 30 à 90°C, l'optimum de température est de 55 à 70°C. Valeurs valables pour l'activité pentosanase et β -glucanase.

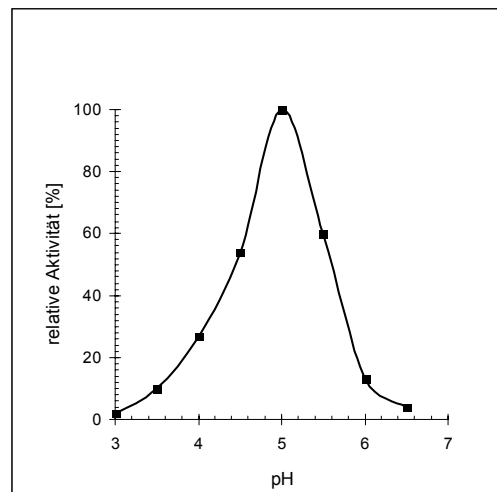
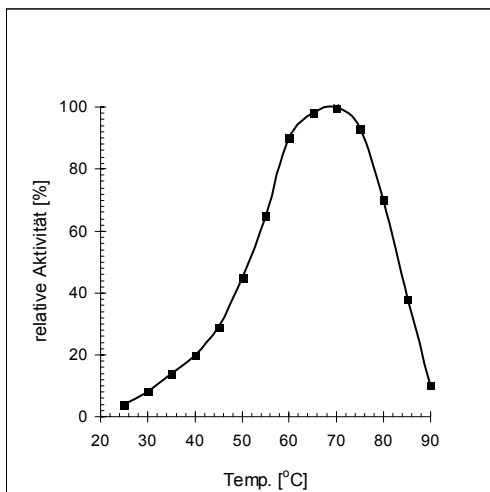
Les graphiques 1 et 2 montrent l'influence du pH et de la température sur l'activité pentosanase (xylanase) de Distizym[®] XL.



graphique 1: influence de la température sur l'activité pentosanase (xylan, pH 4,5)

graphique 2: influence du pH sur l'activité pentosanase (xylan, 50°C)

Les graphiques 3 et 4 montrent l'influence du pH et de la température sur l'activité pentosanase (xylanase) de Distizym[®] XL.



graphique 1: influence de la température sur l'activité β-glucanase (β-glucan, pH 4,5)

graphique 2: influence du pH sur l'activité β-glucanase (β-glucan, 50°C)