

# EVERZYM BG

Enzima com  $\beta$ -Glucanase Fúngica de Grau Alimentício .



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EVERZYM BG é um preparado enzimático líquido com atividade  $\beta$ -glucanásica fúngica de grau alimentício que hidrolisa os Polissacarídeos não Amiláceos dos grãos de cereais. A principal atividade é a Endo-Beta -1-4-Glucanase ,também ativa para celulose e Arabinosilano , facilitando os Processos de filtração .

Propriedades

Enzima declarada	Beta-Glucanase
Atividade declarada	300,000 BU/g
Cepa de Produção	Trichoderma reesei
Número IUB	3.2. 1.4
Apresentação	Líquida
Cor	Marron Escura

Obs . *A cor do produto pode variar de lote para lote . A intensidade da cor não é uma indicação da atividade enzimática .*

## APLICAÇÃO /Benefícios

Se não forem tratados, os Polissacarídeos não Amiláceos encontrados nos grãos do malte no mosto, as cerveja aumentam a viscosidade,formam névoa e reduzem a eficiência da Filtração .

EVERZYM BG contém as atividades enzimáticas necessárias para a hidrólise eficaz de Betaglucanos , Pentosanos e outros Polissacarídeos não Amiláceos , reduzindo a viscosidade do Líquido ;, aumentando a taxa de separação , reduzindo a formação de névoa potencial e aumentando a eficiência da Cervejaria

## .COMPOSIÇÃO

Preparado Líquido Beta-Glucanase, água , Benzoato de sódio ( 0,35%)

## MODO DE USO

EVERZYM BG deve ser diluída em um recipiente limpo, com água fria e se possível ausente de cloro. A solução permanece estável por várias horas, se bem conservada.

## DOSE DE EMPREGO

A dosagem da enzima depende das Matérias-primas utilizadas e das condições de reação , como Ph temperatura e tempo . A dosagem ideal deve ser determinada em testes de aplicação .

Para testes iniciais recomenda-se a dose de 20 a 100 gramas /ton de malte ;

Faixa de pH= 3,0 - 7,0

Temperatura = até 70 °C

## EMBALAGEM

- 1 L e Bom. de 25 Kg.

É aconselhável conservar EVERZYM BG a uma temperatura entre 5 e 15°C.

**Nota:** EVERZYM BG nasce com um nível natural muito baixo de atividade inamil-esterásica e antocinásica, e é um produto sem auxílio de tecnologia GMO segundo determinação Européia EU 98/81/EC.