



Enerzym® Alpha

Stärkeabbau in Frucht- und Getreideprodukten

Produkterläuterung

Enerzym® Alpha ist ein flüssiges, hochkonzentriertes amylolytisches Enzympräparat zum Abbau von Stärke und Dextrinen in einem Temperaturbereich von 12 °C - 65 °C. Enerzym® Alpha kombiniert rasche Zuckerfreisetzung und sichere Dextrinierung auch bei stark sauren Säften. Das Enzym unterstützt den physikalischen Lösevorgang als Voraussetzung für den Stärkeabbau. Enerzym® Alpha ist fädchenfrei und wird durch Klärschönung bzw. eine geeignete Filtration zuverlässig entfernt.

Dosage

Enzymdosagen sind abhängig von Rohware, Reifezustand, Temperatur und Einwirkzeit. Die notwendige Dosierung sollte durch Dosierungsvariationen mit Hilfe des Jodtests ermittelt werden.

Richtwerte für typische Anwendungen	mL / 1.000 L oder t
Apfelsaft Kaltklärung	15 - 30
Apfelsaft Heißklärung	10 - 20
Säfte / Pürees aus tropischen Früchten (z. B. Banane, Maracuja)	bis 70
(Teilweise) Verzuckerung von Getreiderohstoffen (Hafermilch, Brennmaische)	Individuell, je nach Anforderung und Reaktionsbedingungen
Unvermälztes Getreide im Brauprozess (Gerste, Roggen, Weizen)	150 - 300

Enerzym® Alpha wird in kaltem Leitungswasser zu einer 5 bis 10%igen Lösung verdünnt. Die Dosierung erfolgt direkt in die Saftleitung bzw. einen Enzymierungsbehälter.

Lagerung

Kühl und frostfrei lagern. Anbruch vermeiden, kurzfristig aufbrauchen