



EnerZyme® HT

Glucoamylase zur Stärkeverzuckerung

Produkterläuterung

Hochkonzentrierte Glucoamylase (Exo-1,4- α -D-Glucosidase EC.3.2.1.3.) aus *Aspergillus niger* zum Abbau hydrolysierter Stärke.

Anwendungsfelder für EnerZyme® HT:

- Vollständige Verzuckerung verflüssigter Stärke, bzw. deren Dextrine und Oligomere
- Vermeiden von stärkebasierten Trübungen in Fruchtgetränken
- Abbau verwertbarer Restdextrine in Diätbieren

Dosage

EnerZyme® HT ist gut wirksam im Bereich pH 3,4 - 6,0 und bei Temperaturen bis 65 °C. Genaue Einsatzempfehlungen ergeben sich aus der Zielsetzung der Anwendung.

Verzuckerung bei der Herstellung von Alkohol aus Stärkerohstoffen:

500 mL / t eingesetzter Rohstoff

Sicherer Stärkeabbau bei der Herstellung von Apfelsaftkonzentrat:

10 - 25 mL / 1.000 L Saft (12 °Bx)

Minimierung des Restextraktes in diätetischen Bieren:

2 - 5 mL / 100 L Jungbier

Der Aktivitätsbereich von EnerZyme® HT reicht von pH 2,5 - 6,5, das Optimum liegt bei pH 3,8 - 4,2. Der Temperaturbereich des Enzyms erstreckt sich von 25 - 80 °C, das Temperaturoptimum befindet sich bei 65 °C.

Die Abb. 1 und 2 zeigen den Einfluss der Temperatur und des pH-Wertes auf die Enzymaktivität von EnerZyme® HT.

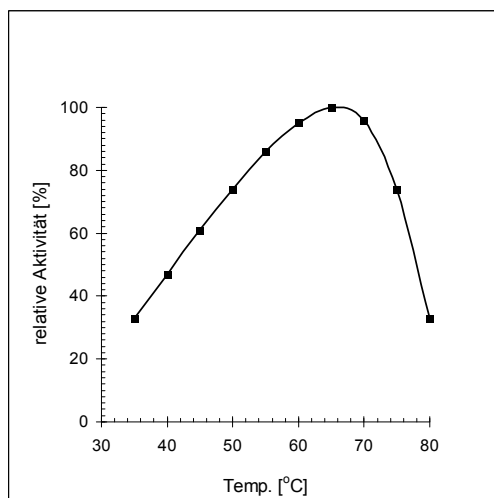


Abb. 1: Einfluss der Temperatur auf die Aktivität (30 % Maltodextrin DE18, pH 4,0).

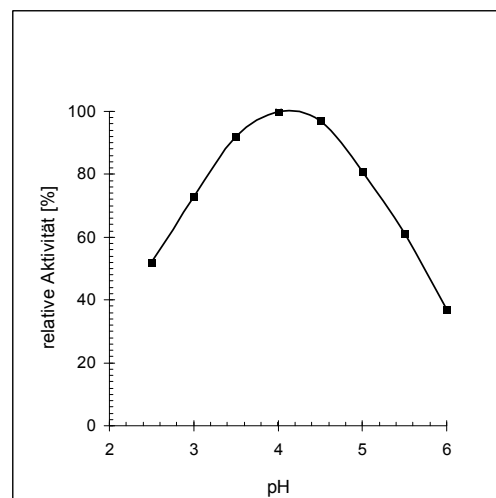


Abb. 2: Einfluss des pH-Wertes auf die Aktivität (30 % Maltodextrin DE18, 60 °C).

Lagerung

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

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).

Version 002 – 01/2016 PD – Druck 14.08.2017