



GAMMADEX CAL

GAMMADEX CAL é uma glucoamilase concentrada (amiloglucosidase), produzida pela fermentação controlada de uma cepa selecionada de *A. niger*. Gammadex Cal é aplicada para degradar amido e hidrolisa na cadeia de amido os pontos 1-4 (exo) como também as ligações glicosídicas 1-6 de terminações não reduzíveis de amido solúvel liberando moléculas de glicose.

ATIVIDADES

GAMMADEX CAL contém uma atividade glucoamilasica mínima declarada de 400 GAU/g. A descrição do método de análise está disponível sob pedido.

APLICAÇÃO

Condições ideais de uso:

*valor de pH ideal: 3,5 a 5,0

*Temperatura ótima: 55 - 60°C

GAMMADEX CAL pode ser usada tanto na brasagem como na fermentação a fim de aumentar a atenuação ou reduzir o nível de carboidratos. Se GAMMADEX CAL for usada na sala de cozimento, então uma pausa de 2 horas a temperaturas de 60-65°C é recomendada. Ao usar GAMMADEX CAL no fermentador, nenhuma medida especial precisa ser tomada.

ESPECIFICAÇÕES

O produto está em conformidade com as especificações recomendadas pela FAO/WHO, Comissão de Aditivos Alimentares (JECFA) e pelo Codex (FCC) para enzimas de grau alimentício.

As contagens viáveis totais estão dentro do limite máximo de 5×10^4 /g.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO:

Enzima glucoamilase concentrada.

DOSAGEM

Mostura: 1,5 - 2,5 kg / t de matéria-prima.

Fermentação: 3-5 mL / hL de cerveja (adicionado ao encher o tanque de fermentação).

Parâmetros determinantes de dosagem: t, T, pH, quantidade de amido e grau de hidrólise. A quantidade ideal pode ser determinada em ensaios de laboratório.

EMBALAGEM

Bombonas de 25 Kg e potes de 1 Kg.

ESTOCAGEM

GAMMADEX CAL deve ser armazenado em local fresco (6-10°C) e seco e conservada na embalagem original.

MANUSEIO

Evitar a formação de gás/vapor do produto. Inalação repetida da enzima pode causar sensibilização ocasionando reações do tipo alérgicas em pessoas sensíveis. Para obter informações detalhadas, consulte a Ficha de Segurança de Produto Químico (FISPQ).