



FORMULACIÓN

Amyliz Attenu Plus es una preparación enzimática a base de *amiloglucosidasa* y *pullulanasa*, utilizada durante la fermentación para lograr la atenuación total de la cerveza.

CAMPO DE APLICACIÓN

Amyliz Attenu Plus asegura la hidrólisis del almidón y de las dextrinas, independientemente de las materias primas utilizadas en la elaboración, en azúcares fermentables. En estas condiciones, se alcanzará un grado alcohólico más elevado, sin afectar la proporción entre los ésteres y los alcoholes superiores de la cerveza.

Esta enzima puede utilizarse tanto en cervezas de baja fermentación tipo Lager como en cervezas especiales.



DOSIS RECOMENDADAS

- **Dosis:** 2 a 5 g/hL

La dosis debe adaptarse en función de la calidad de las materias primas, de la temperatura de fermentación y de la densidad inicial del mosto (°P).

MODO DE EMPLEO

- Amyliz Attenu Plus se añade al mosto frío al inicio de la fermentación, idealmente al comienzo del trasiego desde el enfriador a la salida del Whirlpool hacia el tanque de fermentación, con el fin de asegurar una buena homogeneización de la enzima



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

Aspecto & color	Líquido marrón
pH	4 - 5
Densidad	1,1 - 1,3 g/mL
Actividad enzimática	Glucoamilasa 1200 S-amilasa -U/mL
	Pullulanasa > 150 PLA Units

METALES PESADOS

Piomo	≤ 5 mg/kg
Mercurio	≤ 0,5 mg/kg
Arsénico	≤ 3 mg/kg
Cadmio	≤ 0,5 mg/kg

MICROBIOLÓGICAS

Flora total viable	< 50 000 UFC/mL
Coliformes	< 30 UFC/g
Anaerobios sulfito-reductores	< 30 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en 25 g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia en 1 g
Micotoxinas	Test negativo
Actividad antibiótica	Ausencia



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bidones de 20 kg.
- Conservar en un lugar fresco, idealmente entre 4 y 10 °C en su envase original sin abrir. El almacenamiento a temperaturas superiores a 20 °C puede dañar la enzima. Mantener el envase herméticamente cerrado, en un lugar fresco, limpio, seco y sin olores. Respetar la fecha de consumo preferente indicada en el envase y utilizar rápidamente tras la apertura.

GN/07-11-2025. Para uso en cervecerías. Para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo. Información proporcionada a título indicativo y según el estado actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantía. Producto conforme con las especificaciones de pureza recomendadas para las enzimas utilizadas en los procesos agroalimentarios por el comité de expertos conjunto de la FAO/OMS sobre aditivos alimentarios (JECFA) y el FCC. Las condiciones de uso del producto están sujetas al cumplimiento de la legislación y las normativas locales vigentes

