



FORMULATION

Amyliz Attenu Plus est une préparation enzymatique à base d'*amyl*-glucosidase et de *pullulanase*, utilisée pendant la fermentation pour l'obtention de l'atténuation totale de la bière.

DOMAINE D'APPLICATION

Amyliz Attenu Plus assure l'hydrolyse de l'amidon et des dextrines, quel que soient les matières premières utilisées au brassage, en sucres fermentescibles. Dans ces conditions, un taux d'alcool plus élevé sera atteint, sans pour autant affecter le ratio entre les esters et les alcools supérieurs de la bière.

Cette enzyme pourra ainsi être utilisée autant pour des bières de basse fermentation de type Lager que pour des bières spéciales.



DOSES RECOMMANDÉES

- Dose : 2 à 5 g/hL

Le dosage est à adapter en fonction de la qualité des matières premières, de la température de fermentation et de la densité initiale du moût (°P).

MODE D'EMPLOI

- Amyliz Attenu Plus est ajoutée au moût froid en début de fermentation, idéalement au début du traversage depuis le refroidisseur en sortie Whirlpool, vers le tank de fermentation, afin d'assurer une bonne homogénéisation de l'enzyme.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

Aspect & couleur	Liquide brun
pH	4 - 5
Densité	1,1 - 1,3 g/mL
Activité enzymatique	Glucoamylase 1200 S-amylase -U/mL
	Pullulanase > 150 PLA Units

MÉTAUX LOURDS

Plomb	≤ 5 mg/kg
Mercure	≤ 0,5 mg/kg
Arsenic	≤ 3 mg/kg
Cadmium	≤ 0,5 mg/kg

MICROBIOLOGIQUES

Flore totale viable	< 50 000 UFC/mL
Coliformes	< 30 UFC/g
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 30 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 25 g
Salmonelles	Absence dans 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absence dans 1 g
Mycotoxines	Test négatif
Activité antibiotique	Absence



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Bidon de 20 kg.
- Conserver au frais, idéalement entre 4 et 10 °C dans son emballage d'origine non ouvert. Un stockage à une température supérieure à 20 °C peut endommager l'enzyme. Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/05-11-2025. Pour usage en brasserie. Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Produit en conformité avec les spécifications de pureté recommandées pour les enzymes utilisées dans les procédés agro-alimentaires par le comité d'expert commun de la FAO/WHO sur les additifs alimentaires (JECFA) et le FCC. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.

