



FORMULATION

Amyliz Finisher est une amylase fongique utilisée en fin de fermentation, permettant d'atteindre l'atténuation désirée d'une bière.

DOMAINE D'APPLICATION

La qualité ou le choix des matières premières ne garantit pas toujours l'obtention de l'atténuation calculée lors des différents paliers au brassage. Lorsqu'une telle situation se confirme, après 5 à 6 jours de fermentation, Amyliz Finisher peut être ajoutée, dans le but d'hydrolyser les résidus d'amidon et de dextrines, pour produire des sucres fermentescibles supplémentaires et ainsi atteindre l'atténuation résiduelle souhaitée.

Dès que l'atténuation et le taux d'alcool désirés sont atteints, la température pourra être baissée pour passer à la phase de garde.

L'activité enzymatique d'*Aspergillus Niger* sera dégradée par le temps et la température en garde ou le cas échéant, durant la phase de pasteurisation.



DOSES RECOMMANDÉES

- Dose : 1 à 5 g/hL

Le dosage est à adapter en fonction du taux d'atténuation restant à atteindre et de la température de fermentation.

MODE D'EMPLOI

Amyliz Finisher est ajoutée en fin de fermentation. Afin d'assurer une bonne homogénéisation, circuit fermé avec pompe à faible débit ou léger apport de CO₂ en pied de cuve suivi d'une régulation de la pression du tank de fermentation.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

Aspect & couleur	Liquide marron
pH	5 - 6,5
Densité	1,1 - 1,2 g/mL
Activité enzymatique	α-amylase > 3000 Fungal-amylase U/g

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 10 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.

