



Brewline

THE BREWER'S PORTFOLIO

ENZYME

OptiFan

FORMULATION

OptiFan est une endopeptidase concentrée spécifique d'*Aspergillus Niger*.

DOMAINE D'APPLICATION

OptiFan est une enzyme de dégradation des protéines dans les matières premières sans affecter négativement la mousse, elle dégrade le gluten en peptides.

OptiFan libère des acides aminés et des peptides favorables à la nutrition des levures au cours de la fermentation et prévient la formation de troubles liés aux protéines des céréales.

DOSAGES RECOMMANDÉS

- Base malt : 2 à 3 g/HL
- Base grains crus : 1,5 à 2 g/HL

Le dosage est à adapter en fonction de la qualité des matières premières.

MODE D'EMPLOI

Diluer et homogénéiser la dose nécessaire et ajouter au moût en début de fermentation.

Il est recommandé aux brasseurs de réaliser des analyses auprès d'un laboratoire certifié afin de vérifier la concentration en gluten pour tester le niveau de gluten dans la bière.

CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Bidons 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.

PC/21-02-2024. 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.

Brewline®