



FORMULAZIONE

Amyliz Attenu Plus è un preparato enzimatico a base di amilasi, di amiloglicosidasi e di pullulanasi, utilizzata in fermentazione per ottenere l'attenuazione totale della birra.

AMBITO DI APPLICAZIONE

Amyliz Attenu Plus assicura l'idrolisi in zuccheri fermentescibili dell'amido e delle destrine presenti nelle materie prime utilizzate in sala cottura. Così facendo, si otterrà un potenziale alcolico più elevato, senza tuttavia intaccare gli indici tra gli esteri e gli alcool superiori della birra.

Questo enzima può essere utilizzato sia su birre a bassa fermentazione di tipo Lager, sia su birre speciali.



DOSAGGI RACCOMANDATI

- **Dosi:** da 2 a 5 g/hL

Il dosaggio è in funzione della qualità delle materie prime, della temperatura di fermentazione e della densità iniziale del mosto (°P).

ISTRUZIONI PER L'USO

- Amyliz Attenu Plus è aggiunto al mosto freddo ad inizio fermentazione, idealmente su mosto freddo durante il travaso tra Whirlpool e tank di fermentazione, al fine di assicurare una buona omogenizzazione dell'enzima.



SPECIFICHE

FISICHE

Aspetto & color	Liquido marrone
pH	4 - 5
Densità	1,1 - 1,3 g/mL
Attività enzimatica	Glucoamilasi 1200 S-amilasi -U/mL
	Pullulanasi > 150 PLA Units

METALLI PESANTI

Piombo	≤ 5 mg/kg
Mercurio	≤ 0,5 mg/kg
Arsenico	≤ 3 mg/kg
Cadmio	≤ 0,5 mg/kg

MICROBIOLOGICHE

Flora totale vitale	< 50 000 UFC/mL
Coliformi	< 30 UFC/g
Anaerobi solfito-riduttori	< 30 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Assenza in 25 g
Salmonella	Assenza in 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Assenza in 1 g
Micotossine	Test negativo
Attività antibiotica	Assenza



CONFEZIONAMENTO & CONSERVAZIONE

- Taniche da 20 kg.
- Conservare al fresco, idealmente tra 4 e 10 °C nel suo involucro originario non aperto. Lo stoccaggio ad una temperatura superiore a 20 °C può danneggiare l'enzima. Conservare nel suo incarto originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, pulito, secco e senza odore. Rispettare la data di scadenza riportata sull'imballaggio. Utilizzare velocemente dopo l'apertura.

GN/07-11-2025. Da utilizzare nei birrifici. Per la produzione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Informazioni fornite a titolo indicativo e al meglio delle nostre conoscenze, senza impegno o garanzia. Prodotto in conformità alle specifiche di purezza raccomandate per gli enzimi utilizzati nei processi agroalimentari dal Comitato congiunto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari (JECFA) e dalla FCC. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono soggette al rispetto della legislazione e degli standard locali.

