



Brewline

THE BREWER'S PORTFOLIO

Enzyme
OptiFAN

FORMULAZIONE

OptiFAN è un'endopeptidasi concentrata.

CAMPO DI APPLICAZIONE

OptiFAN è un enzima elaborato per la degradazione di proteine specifiche nelle materie prime, comprese le proteine sensibili responsabili dell'intorbidimento a freddo, così come il glutine.

Le proteine che creano schiuma non sono influenzate dall'utilizzo di questo enzima.

OptiFAN rilascia aminoacidi e peptidi favorevoli alla nutrizione del lievito durante la fermentazione.

DOSAGGIO CONSIGLIATO

- Malto Standard: 2 – 5 g/hL
- Cereali non maltati: 1,5 – 5 g/hL

Il dosaggio sarà regolato in base alla qualità delle materie prime (quantità iniziale di proteine nel mosto), alla densità del mosto (°P) e alla temperatura durante il processo di produzione della birra.

MODO D'USO

Omogeneizzare **OptiFAN** nel mosto a freddo all'inizio della fermentazione, per un'azione immediata ed efficace.

Si consiglia di effettuare le analisi attraverso un laboratorio certificato, per verificare la concentrazione di glutine nella birra (Gliadina/glutine – ELISA).

IMMAGAZZINAMENTO

Conservare nella confezione originale in luogo fresco, asciutto e inodore (0-10°C).

La conservazione a temperature superiori a 20°C può danneggiare l'enzima.

Controllare la data di scadenza sulla confezione e utilizzarla subito dopo l'apertura.

CONFEZIONAMENTO & CONSERVAZIONE

- Tanica da 10 kg.
Flacone da 1 Kg (scatola da 10 Kg).
- Conservare in un luogo fresco, idealmente tra i 4°C e i 10°C, nella sua confezione originale integra. La conservazione a una temperatura superiore a 20°C può danneggiare l'enzima.
- Conservare nella sua confezione originale sigillata ermeticamente, in un luogo fresco, pulito, asciutto e inodore.
- Osservare la data di scadenza sulla confezione. Utilizzare subito dopo l'apertura.

PF/16-11-2021. Per l'uso nei birrifici. Per la preparazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Informazioni fornite solo a scopo informativo e secondo lo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno o garanzia. Prodotto in conformità con le specifiche di purezza raccomandate per gli enzimi utilizzati nella lavorazione degli alimenti dal Comitato congiunto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari (JECFA) e dalla FCC. Le condizioni d'uso del prodotto sono soggette al rispetto della legislazione e degli standard locali.

Brewline®