



Division of LALLEMAND UK

## Техническа информация

# abv Alphamylase UNT

### Описание

abv Alphamylase UNT е термостабилен ензим за хранителната промишленост, извлечен от *Bacillus licheniformis*. abv Alphamylase UNT е хидролизиращ ензим, който намалява вискозитета на скорбялата и може да се използва при по-високи температури, отколкото повечето други бактериални ензими.

### Потенциални преимущества

- Оптимално екстрахиране на скорбяла;
- Ефикасен при всички видове сурогати;
- Съхраняване на всички малцови ензими за майшуването;
- Бързо намаляване на вискозитета и времето за обработка

### Дозировка

250-300 г/т добавки

### Място за добавяне

Съд за добавки

### Характеристики

Физическо състояние      течност  
Цвят                              кафяв с различни оттенъци  
Специфично тегло при бл. 1.18

### Съхранение

Abv Alphamylase UNT да се съхранява между 3-10°C за минимални загуби на активността над 1 год.

### Опаковка

25 кг пластмасови туби  
225 кг пластмасови бидони  
1000 кг контейнери

### Съответствие на стандарти

abv Alphamylase LT30 съответства на спецификациите от FAO/WHO Експертен Комитет по Хранителни Добавки (JECFA) и Хранителен Химически Кодекс (FCC)

### Безопасност и манипулиране

Да се избягва ненужен контакт с ензимния препарат по време на работа с него. При разпиляване да се изплакне с вода. Допълнителна информация може да намерите в Листа за безопасност на продукта.

### Стабилизатори и активатори

Калциевите соли и натриевият хлорид увеличават стабилността на abv Alphamylase UNT. Калциевите блокиращи агенти като EDTA, фосфат и полифосфат частично намаляват стабилността, но не могат да се използват като ензимен дезактиватор, особено при отсъствието на субстрати.

## Приложение

Производство на пиво, спирт от зърно и картофи .

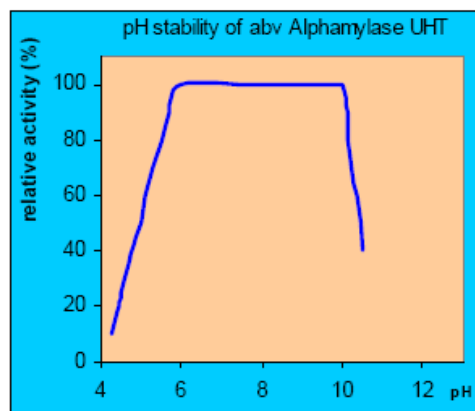
### Активност

1 АНТУ е количеството ензим, което хидролизира 1 г скорбяла за 1 час при температура 30°C и рН 6.6  
abv Alphamylase UHT се стандартизира при 500± АНТУ/г

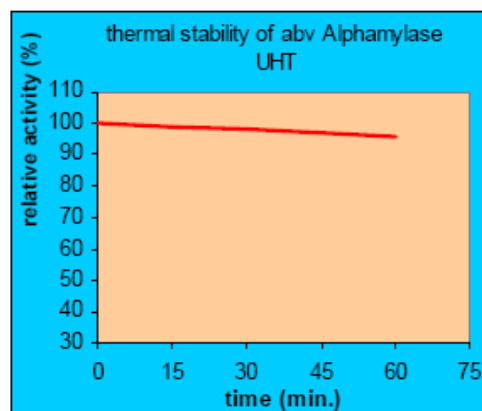
### Оптимална температура за активност

Ензимът показва добра термална стабилност до 90°C за 1 час при рН 6.6

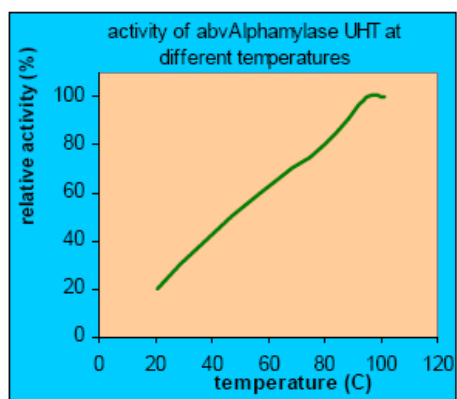
рН оптимум рН 6.0-7.5  
рН стабилнос рН 6.0-10.0



Temperature: 80C, time 60 minutes



Temperature: 80C, pH: 6.0



pH: 6.0  
Time: 6 minutes  
Substrate: 1.3% soluble starch

---

Производител: **A.B.Vickers Ltd. (A Division of LALLEMAND UK Ltd.)**  
Dallow Street, Burton upon Trent, Staffordshire, DE14 2PQ

Представител за България: **Тримекс Трейдинг ЕООД**  
София 1836, кв.Левски-Г, бул. "Владимир Вазов"39, тел./факс: (02) 9464047