

AttenuMax[®] 102

Sistema enzimático para cervezas de alta atenuación

DESCRIPCIÓN

AttenuMax[®] 102 es una sinergia de glucoamilasa y pululanasa capaz de hidrolizar los enlaces (1,4) y (1,6)-alfa-D-glucosa en los extremos no reductores de los polisacáridos y los enlaces (1,6)-alfa-D-glucosídicos en el pululano, amilopectina y glucógeno.

DOSIS

La dosificación ideal de **AttenuMax[®] 102** puede variar según los parámetros del proceso (tiempo, temperatura y pH) y el grado de hidrólisis deseado. Para pruebas iniciales, la dosis recomendada para aplicación en el macerado es de 400 a 8000g/T de materia prima. Para aplicación en fermentación se recomienda una dosis de 10g/hL de mosto.

VENTAJAS

- Aumento significativo del contenido de azúcares fermentables del mosto;
- Capacidad de reducir el tiempo de maceración;
- Posibilita la elaboración de cervezas de alta atenuación y bajo contenido calórico.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

El color puede variar lote a lote y su intensidad no es indicativa del rendimiento del producto.

Aspecto	Líquido
Actividad enzimática glucoamilase	Mín.: 500 GAPU/g
Actividad enzimática pululnase	Mín.: 300 GAPU/g

CERTIFICACIONES

AttenuMax[®] 102 es producido en una planta con certificación FSCC 22000. Todos los certificados se pueden obtener previa solicitud.

REGLAMENTACIÓN

AttenuMax[®] 102 cumple con las especificaciones establecidas por el Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) y Food Chemical Codex (FCC) para aditivos y enzimas de grado alimentario. Este producto está aprobado por muchos países para su uso, pero, como la legislación con respecto a su uso para diferentes aplicaciones puede variar de un país a otro, siempre se deben consultar las regulaciones locales sobre el estado de este producto.

ALMACENAMIENTO

AttenuMax[®] 102 debe almacenarse en un lugar seco y fresco, protegido de la luz, en embalaje debidamente cerrado y en temperaturas entre 1 y 10°C. En estas condiciones la vida útil es de 12 meses. No requiere condiciones especiales de transporte.

EMBALAJE

AttenuMax[®] 102 se envasa en bombona plástico de 25 kg. Otras versiones de embalaje pueden estar disponibles bajo demanda.

AttenuMax[®] 102

Sistema enzimático para cervezas de alta atenuación

SEGURIDAD Y MANEJO

Consulte la Ficha de Seguridad del Producto, disponible bajo demanda.

COMPOSICIÓN

Enzima glucoamilasa (fuente: *Aspergillus niger*) y pululanasa (fuente: *Bacillus licheniformis*), agua, glucosa y cloruro de sodio.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Plomo	Máx: 5 ppm
Coliformes totales	<30 UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia en 25 g
<i>E. coli</i>	Ausencia en 25 g

STATUS GMO

AttenuMax[®] 102 no contiene material GMO.

PAÍS DE ORIGEN

Brasil

ALÉRGENOS

Presencia (como componente añadido o contaminación cruzada en la línea de producción) de los siguientes alérgenos y sus derivados de acuerdo con la legislación vigente:

Alergénico	Status	Alergénico	Status
Trigo, centeno, cebada, avena y cepas híbridas	No	Nuez de Brasil	No
Crustáceos y derivados	No	Macadamia	No
Huevos	No	Nueces	No
Pez y derivados	No	Nuez Pacana	No
Maní	No	Pistacho	No
Leche y derivadas (incluyendo la lactosa)	No	Sulfito o dióxido de azufre	No
Soya y derivados	No	Piñones	No
Almendra	No	Castañas	No
Avellana	No	Látex natural	No
Marañón	No	Apio y derivados	No
		Mostaza	No

DECLARACIÓN NUTRICIONAL

Valores típicos por 100g	
Energía	52 kcal
Carbohidratos	17 g
Azúcares totales	5,5 g
Azúcares añadidos	5,5 g
Polioles	10,6 g
Proteína	5,1 g
Grasas totales	0,6 g
Grasa saturada	0 g
Grasa trans	0 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	5,25 mg