

MatuFast®

Control de diacetilo



DESCRIPCIÓN

MatuFast® es un preparado de acetolactato carboxilasa (ALDC) que reduce la formación de dicetonas vecinales (VDK), diacetilo y 2,3-pentanodiona, por conversión directa de sus precursores en acetoína y 3-hidroxi-2-pentanona, respectivamente.

APLICACIÓN Y DOSIS

MatuFast® se aplica en cervecerías para prevenir la formación de dicetonas vecinales (VDK), diacetilo y 2,3-pentanodiona. De esta forma, uno de los principales sabores desagradables de la cerveza, el diacetilo, que promueve un carácter mantecoso al producto, se mantiene en concentraciones por debajo del umbral de detección sensorial.

La dosificación de **MatuFast®** puede variar según los parámetros del proceso (tiempo, temperatura, pH) y debe optimizarse según el proceso. La dosis recomendada es de 0,75 a 1,5 g/hL de mosto y debe darse en el mosto frío antes de sembrar la levadura.

VENTAJAS

- Asegura bajos niveles de diacetilo;
- Permite la reducción del tiempo de maduración;
- Reduce el consumo de energía;
- No cambia negativamente la espuma, el sabor y el aroma.

ESPECIFICACIONES

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

Aspecto	Líquido
Actividad enzimática	Min.: 2.000 ADU/g
Plomo	Máx: 5 ppm
Coliformes totales	<30 UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia in 25 g
<i>E.coli</i>	Ausencia in 25 g
Arena o cenizas insolubles en ácido	1,5%
Materias extrañas macro y microscópicas	Ausencia

STATUS GMO

MatuFast® no contiene material GMO.

CERTIFICACIONES

MatuFast® se produce en una planta certificada FSSC 22000.

Los certificados de productos están disponibles bajo demanda.

REGLAMENTACIÓN

MatuFast® 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 Y VALIDEZ

MatuFast® debe almacenarse en un lugar fresco, seco, protegido de la luz, en envases debidamente cerrados ya temperaturas entre 1 y 10°C. En estas condiciones, la vida útil es de 2 años. No requiere condiciones especiales de transporte.

EMBALAJE

MatuFast® se envasa en bidones de 25 kg.

SEGURIDAD Y MANEJO

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

PAÍS DE ORIGEN

Brasil

COMPOSICION

Enzima acetolactato descarboxilasa (Fuente: *Bacillus licheniformis*).

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 Brazil	No
Crustáceos y derivados	No	Macadamia	No
Huevos	No	Nueces	No
Pez y derivados	No	Nuez Pacana	No
Manís	No	Pistacho	No
Leche y derivadas (incluyendo la lactosa)	No	Sulfito o dióxido de azufre	No
Soya y derivadas	No	Piñones	No
Almendra	No	Castañas	No
Avellana	No	Látex natural	No
Marañón	No	Apio y derivados	No
		Mostaza	No

DECLARACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	106 kcal
Carbohidratos (g)	25 g
Azúcares totales (g)	0 g
Azúcares añadidos (g)	0 g
Polioles Totales (g)	28 g
Proteínas (g)	1,5 g
Grasa total (g)	0 g
Grasas saturadas (g)	0 g
Grasas trans (g)	0 g
Fibra dietética (g)	0 g
Sodio (mg)	0 mg
Calcio (mg)	0,17 mg
Potasio (mg)	0,35 mg